

KUVANVEISTÄJÄ KOHTAA KONDIITTORIN

Oppimisen ja tekemisen löytöretki

LAHDEN AMMATTIKORKEAKOULU
TAIDEINSTITUUTTI
KUVATAITEEN KOULUTUSOHJELMA
KUVANVEISTO

OPINNÄYTETYÖN KIRJALLINEN OSA
TAMMIKUU 2015

KATRI PIRI



SISÄLLYSLUETTELO

1. JOHDANTO	5
2. KUVANVEISTÄJÄ KEITTIÖSSÄ	6
Pieni historiikki	6
Reseptien noudattaminen	7
Reseptien soveltaminen	9
Reseptien kyseenalaistaminen	10
3. KONDIITTORI KÄDET SAVESSA	11
Naiskuvanveistäjä, miesleipuri	12
Tarkkuus	13
4. KUVANVEISTÄJÄ KOHTAA KONDIITTORIN	14
Ajattelu ja puhe	15
Aistillisuus	16
Materiaalisuus	17
Käsillä tekeminen	19
5. TEKNIikka	21
Kokeilu	21
Virheen mahdollisuus	22
Onnistumiset	23
6. LOPUKSI	24
LÄHTEET	25

1. JOHDANTO

Taide ulottuu useille eri elämän osa-alueille ja siinä opitut taidot liukuvat sujuvasti osaksi myös muuta päivittäistä toimintaa. Taide lainaa ja ottaa aiheita muilta aloilta paljon, mutta taiteellinen ajattelu ja kädentaidot antavat myös rutkasti muille aloille. Kirjallisessa opinnäytetyössäni käsittelem taiteen tekemisen ja leivonnaisten maailman yhtäläisyyksiä ja sitä, kuinka samankaltaisia ajattelu- ja työskentelytapoja kumpaankin tekemisen muotoon liittyy varsinkin niissä kehittymisen tiimoilta. Kerron paljon myös omakohtaisia esimerkkejä kummankin alueen kokemuk-sistani.

Puhun myös suppeasti eritellen kuvanveiston miehisyyteen ja leivonnan naisellisuuteen liittyvistä mielleyhtymistä. Kappaleen aiheesta olen sisällyttänyt mukaan, vaikka itse en sukupuolijaottelusta innostukaan. Feminiininen – maskuliininen on silti yksi yleisesti käytetyistä kuvailun sanoista, vaikka taiteilijan teokset eivät suoraan olisikaan yhdistettävissä tekijän sukupuoleen.

Taiteellisesta työskentelystä puhuttaessa törmäämme usein sanallistamisen vaikeuteen. Sanoinkuvaamaton on toistuvasti herkullisten ruokien kuvailun vakiosanastoa. Materiaalien käyttäytyminen ja niiden koostumukset muistuttavat rehellisesti toisiaan ja niitä on helpompi kuvailla toisen maailman malleilla, kuin keksiä uusia sanoja kuvaamaan esimerkiksi Vinamoldin tuoksua, joka on petollisen vaniljainen.

Veistotaide ja konditoria koetaan vahvasti jokaisella aistilla. Näkö, tunto, kuulo, haju ja harvemmin kuvanveistossa maku kertovat kokeneelle tekijälle paljon. Vi-

suaalisuus puhuttelee paljon, oli kyseessä sitten leivos tai veistos. Koska veistotaide rajoittuu pääosin vain neljän aistin varaan ja joista puuttuva, maku, on oleellinen komponentti leivonnassa, jätän maku-harmonioiden suoranaisten vertailun pois. Makujen sijaan kuvanveistossa pelataan toisaalta eri aineksilla kuin leivonnassa samankaltaiset tavoitteet mielessä. Leivonnan makuyhdistelmiä voidaankin verrata kuvanveistossa käytettäviin materiaalivalintoihin ja esimerkiksi tilaan sopivuuteen.

Kokemuksella on suuri rooli kondiittorin ja kuvanveistäjän työssä. Kondiittori vain tietää milloin taikina on valmista ja veistäjä tietää koska kipsi on aloittanut viilenemisensä. Ajan kuluessa kumpikin on kerännyt valtavan määrän omia reseptejään, joiden muille kirjallisena kertominen saattaa tuottaa vaikeuksia. Siksi usein tarkinkin reseptin noudattamisessa lopputulos voi olla arvaamaton.

Myyttisesti usein kuvaillaan, että ripaus rakkautta näkyy lopputuloksessa. Tekniikan harjaantumisen jälkeen myös tekemisen soveltaminen tuottaa hyvän lopputuloksen. Eri tekijöille sopivat erilaiset menetelmät. Kun perusasiat ovat kunnossa, on ongelman ratkaisukin yleensä loogisen päättelyn takana.

Teknisyys liittyy laajalti kuvanveiston perinteeseen. Traditionaaliset muovailu- ja valutekniikat välitetään aina uudelle veistelijäsukupolvelle. On monia asioita, jotka todetaan virheiksi heti kättelyssä ja niiden tekemiseen, esimerkiksi kipsimasan liikaan sekoittamiseen, silti sorrutaan. Tarkkuutta arvostetaan myös tarkkojen mittalusikoiden käyttäjäkunnassa. Itse py-

rin toimimaan rationaalisesti veistohommissa, sillä useiden materiaalien kohdalla työterveys kannattaa pitää mielessä ja muottihommissa vaaditaan järjestelmällistä etukäteissuunnittelua.

Ensimmäiset reaktiot mainitessani kuvanveiston ja leivonnan samassa lauseessa, ovat olleet kommentit viitaten television lukemattomiin *Ultimate Cake Off* ja *Kak-kutehdas* -ohjelmiin. Kyseiset ohjelmat keskittyvät esittelemään amerikkalaisten leipuri-kondiittorien erikoistilauksakkujen suunnittelua, kasaamista ja koristelua. Monissa ohjelmissa vilahtaa monia kuvanveiston työkaluja ja maalaustaide on usein mukana koristeluvaiheessa, joissa kakun pintaan luodaan syötävillä väreillä erilaisia kuvioita ja tekstuureja.

Vaikka kyseiset ohjelmat ovat sinänsä mielenkiintoista alkuillan viihdettä, jätän näiden selkeästi veistoksellisten kakkujen käsittelyn toiseen tekstiin. Kuten televisio, sosiaalinen media pursuaa valtavasti videoita ja kuvia erimaalaisten tekijöiden teoksista, joissa materiaalit ovat ruokaa, mutta pääpaino on taiteessa. Niissä ruoka on väline siinä missä maali tai savi perinteisessä mielessä.

Opinnäytetyöni kirjallinen osa keskittyy tekemiseen, oppimiseen ja ajattelutapoihin oman näkökulmani kautta eikä kommentoi liioin sitä, milloin leivos muuttuu taiteeksi. Filosofisena kysymyksenä se vaatisi paljon laajemman pohdinnan, kuin mitä pystyn tässä yhteydessä tarjoamaan.

2. KUVANVEISTÄJÄ KEITTIÖSSÄ

Minua viehättävät suuresti ruuan ja taiteen mahdollisuudet rajattomiin resepteihin ja materiaalisekoituksiin. Molemmissa on samankaltaisia ajatuksia materiaalien yhdistelystä ja kun niitä saatetaan yhteen, syntyy uudenlaisia kombinaatioita ja koostumuksia, jotka kutkuttavat useita aisteja. Tavat ja tottumukset veistämisestä puolelta ilmentyvät selkeästi myös keittiössä. Niin välineet kuin materiaalien ominaisuudet ja niiden käyttö ovat yhteneviä ja monesti työohjeetkin noudattavat samanmoista järjestystä. Siksi kuvanveistäjä on veistäjä myös leipoessaan.



Pieni historiikki

Minulla ei ole perhetaustaa taiteen parista, mutta käsillä tekemisen perinnettä ja taitoa on karttunut minulle perheeltäni. Perheeni ja sukuni on kotoisin Pudasjärveltä Pohjois-Pohjanmaalta, vaikka itse olenkin syntynyt ja kasvanut Mäntsälässä Uudellamaalla. Äitini ja isäni lapsuudessa on harrastettu ahkerasti kalastusta, metsästystä ja marjojen poimintaa.

Myös asioiden korjaaminen ja valmistaminen itse alusta asti on ollut vallalla oleva arvo valmiina ostamisen sijaan, osittain riippuen myös suurista perhekköistä. Luonnon antimien käyttö ja itse tekeminen on näin juurtunut minuunkin vahvasti ja rentoudun luonnossa liikkuesani tai käsillä tehdessäni. Äitini on käsityö- ja keittiöihminen kun taas isäni on sekä kotikeksijä että perhonsa itse sitova vapaa-ajankalastaja.

Onnekseni olen myös aina saanut olla mukana erilaisissa tekemisissä. Äitini kertoo aina, kuinka pyöräitin 5-vuotiaana pikkupullat sujuvasti kahdella kädellä samanaikaisesti. Leipomisen lisäksi olen piirrellyt prinsessoja ja maalannut runsaasti pienenä, josta kiinnostukseni taiteisiin on oletettavasti alkanut.

Lahden taideinstituutissa aloitin opintoni 19-vuotiaana, suoraan lukiosta valmistuttuani. Siihen mennessä olin suorittanut valtavan määrän erinäisiä taide- ja taito-opintoja sekä kuvan että ruuan parissa, puhumattakaan teoria-aineista. Taidekoulu olikin minulle sujuva jatkumo, joskin kypsyämisäikää olisi voinut olla hetki välissä. Hyppy lukion kurssimuotoisesta opiskelusta siihen, että pitää itse päättää tekemisistään oli alkuun haastavaa, mutta se on kasvattanut minua ja tehneen minusta vahvemman. Vauhti on ollut kova ja eri tekniikoita on kokeiltu paljon, mutta päätökseni jättää maalaus toisen vuosikurssin jälkeen on tehnyt tekemisestäni itselleni helpompaa. Veistäessäni olen vapaampi.

Ankaruuteni itseäni kohtaan on laimentunut ja sen tilalle on tullut ymmärtäminen. Suorittamisen sijaan arvostan ahkeruutta ja onnistumisen sijaan kokeilua. Lisäksi minun ei tarvitse osata kaikkea tai pitää kaikesta, mikä taiteeseen liittyy, mikä oli harhakuvitelmani pitkään. Silti vanhat ajatusmallit kolkuttelevat silloin tällöin takaisin tietoisuuteeni.

YLEISIÄ OHJEITA

Suunnittele työsi etukäteen.

Hae esille kaikki tarvittavat välineet ja aineet, ennen kuin aloitat työn.

Suorita ruoka-aineiden huuhtomis-, pesemis- ja puhdistustyöt mahdollisimman huolellisesti.

Valmista ruoka huolellisesti ja uhraa siihen harrastusta.

Älä tuhlaa maku- ja ravintoaineita ruoka-aineiden turhalla vedessä liottamisella, ilman kansia tai liian pitkäaikaisella kiivaasti keittämisellä tai paistamisella.

Kypsennä ruoka varmasti kypsäksi.

Käytä keittolaatikkaa mahdollisimman paljon apuna.

Maista ja mausta ruoka ennen sen tarjolle viemistä.

Aseta ruoka mahdollisimman siististi ja kauniisti pöytään vietäväksi.

(Aili Lindström; Nuoren emännän keittiöopas, Tammi Helsinki 1947)

YLEISIÄ OHJEITA

Suunnittele työsi etukäteen. Kyseenalaista suunnitelma tekovaiheessa.

Hae esille kaikki tarvittavat välineet ja aineet, ennen kuin aloitat työn.

Suorita välineiden puhdistus ja työpisteen järjestely mahdollisimman huolellisesti.

Valmista teos huolellisesti ja uhraa siihen aikaa ja työtä.

Älä tuhlaa materiaalia.

Päätä, että teos on tässä hetkessä valmis.

Käytä kollegoiden tietoja mahdollisimman paljon apuna.

Tarkastele ja korosta parhaita puolia teoksessa ennen sen näyttille viemistä.

Aseta teos mahdollisimman siististi ja teokselle sopivasti muiden ihmisten nähtäväksi.

(Oma tulkinta Lindströmin ohjeiden pohjalta)

Yleinen sanonta on, että valmiiksi suunniteltu on puoliksi tehty. Suunnittelua korostetaan myös 1947 julkaistussa Aili Lindströmin *Nuoren emännän keittiöoppaassa*. Usein taiteellinen työskentely kehoitetaan aloittamaan luonnostelulla. Jyrki Siukonen esittää teesin, että hyvä kuvanveistelijä aloittaa ajattelulla ja pohjatyön laiminlyöminen välittyy suoraan huolimattomaksi ilmaisuksi (*Siukonen 2010*).

Omasta mielestäni kuitenkin valmiiksi suunnittelu ei kuitenkaan saisi tarkoittaa sitä, etteikö suunnitelmasta saisi poiketa. Voihan olla, että työskentelyprosessin kuluessa alkuperäiset ideat eivät kannata tarpeeksi pitkälle ja teos kehittyy tekemisen kautta parempaan suuntaan. Tämän takia alkuperäistä suunnitelmaa tulisi oppia myös kyseenalaistamaan ja arvioimaan myös ulkopuolisen näkökulmasta.

Tällä tarkoitan sekä omaa itsensä irrottamista teoksen tarkastelijaksi että kollegan tai muun katsojan pyytämistä keskusteluun. Tapa muistuttaa tieteellisessä tutkimuksessa käytettyä toimintamallia, joissa hypoteesille etsitään perusteet ja tehdään mittauksia, joiden perusteella vasta päädytään tulokseen, joskus ennalta-arvaamattomaankin.

Usein käy niin, että työskentelyn täydessä tohinassa tarvittaisiin nopeasti joku tietty työkalu, joka ei ole käden ulottuvilla. Olen oppinut välttämään näitä tilanteita varuamalla varmasti ja mahdollisesti tarvittavat tarvikkeet käden ulottuville. Usein ei ole aikaa kipittää työtilan toiseen päähän hakemaan kylmää räntää, kun kuuma vaha valuu lattialle.

Puhuttaessa taiteellisesta työstä sanotaan usein, ettei taidetta voi opettaa. Uskon kuitenkin, että alkuun pääsemiseksi on ehkä hyvä painaa mieleen joitain tekemisen peruseräiteitä, joita kokemuksen karttuessa on hyvä alkaa myös rikkomaan. Aloittaminen on usein se kompastuskivi, josta on vaikea päästä eteenpäin ja siksi selkeät ohjeet tai nuorat ovat hyödyllisiä. En usko tässäkään asiassa jatkuvan saman kaavan toteuttamiseen jokaisen teoksen kohdalla, vaan että työskentelytapojen oppiminen edesauttaa tulevaisuudessa ilmevävää luovempaa toimintaa.

Työskentelytavat ovat myös vahvasti henkilökohtaisia prosesseja eikä ole yhtä väärää tai oikeaa tapaa. Kuvanveiston materiaalireseptit sen sijaan ovat usein sellaisia, ettei niistä kannata liioin poiketa. Faktahan on se, että kunnan kipsin valmistukseen tarvitaan sopivassa suhteessa vettä ja kipsijauhoa.

Tulkintani kuvanveistoon suhteutettuna Lindströmin ohjeista ovat sellaiset, joita noudatan useimmiten omassa työskentelyssäni, sillä ne ovat yleispäteviä. Kuten mitään, ei näitäkään ohjeita tulisi noudattaa ilman omaa ajattelua ja kyseenalaistamista. Erityinen esimerkki on kohta: Päätä, että teos on tässä hetkessä valmis, josta saa käsityksen, ettei teokseen pitäisi enää palata. Voi olla, että jossain hetkessä teos tuntuu valmiilta, mutta parin vuoden päästä se tuntuu keskeneräiseltä. Siinä vaiheessa on syytä miettiä, käyttäkö varhaisemman teoksen ideaa uudessa teoksessa vai jatkaako vanhaa.

Jossain vaiheessa on kuitenkin siirryttävä eteenpäin, sillä keskeneräisyys ympärillä luo pysähtyneisyyttä. Sama tapahtuu myös sujuvasti päinvastoin, eli pysähtyneisyys luo keskeneräisyyttä. Silloin valmiiksi saattamisesta saa sen tarvittavan itsevarmuusbuustauksen.

Samoin on hyväksyttävä, ettei teoksesta saa enää tässä hetkessä parempaa ja se on hyväksyttävä sellaisena kuin se on. Siksi on tyydyttävä siihen ja antaa asian olla. Vaikka teos ei olisi sellainen kuin ajattelin sen tulevan olemaan, voi se muuttua paremmaksi tai erilaiseksi jo pelkän ripustuksen ja valaistuksen voimalla. Maalareita kehoitetaan usein viemään maalauksensa ulos valoon ja kauemmas katseltavaksi. Sama pätee oleellisesti myös veistoksiin; olisi hyvä viedä teos muualle, sillä sotkuinen työympäristö on omiaan lamauttamaan teoksen potentiaalin.

Veistosta on katseltava usein ja monipuolisesti, jotta sen täysi potentiaali pääsisi esille esimerkiksi näyttelyyn eikä jäisi ajatuksen tasolle tai vaivaamaan työhuoneen nurkkaan. Tässä suhteessa on opittava antamaan itselleen anteeksi, jonka oppimiseen on minulla perfektionistivikaisena kulunut paljon aikaa ja vaihua. Laskelmoiden virheille, yllätyksille ja sattumille tulee jättää aikaa, sillä niistä syntyy useimmiten herkullisia saavutuksia ja oppimiskokemuksia. Virheet kannattaa ottaa huomioon aikataulutettaessa, sillä niiden korjaamiseen valoksissa menee enemmän aikaa kuin jo valmiiksi kunnollisen valoksen tekemiseen keskittyneenä.

Reseptien soveltaminen

Soveltamisen kyky liittyy oleellisesti hankitun tiedon ja taidon määrään. Myös ajatusmallien ja -tapojen oppimisesta on hyötyä, kun pitää keksiä uusi sovellutus vaikka johtamaan palettiveitsen virkaa muotoilussa. Tässä vaiheessa paljon toivotetulla luovuudella pääsee pitkälle. Mielin luovuuden tässä kyvyksi löytää uusia ratkaisuja kaavojen tilalle ja nähdä vaihtoehtoisia tapoja tehdä asioita. Se ei liity ainoastaan taiteelliseen työskentelyyn, vaan myös arkipäiväisiin tekoihin.

Leivoin viime elokuussa maailman rumimman rahka-päärynäpiirakan. Rumuutta edesauttoi erityisesti se, että lisäsin sekä leivinjauhetta että soodaa oman pääni mukaan ja aivan liian paljon. Koska ajattelin, että kokemukseni leipojana tuottaa reseptittä hyvän lopputuloksen, lähdin sooloilemaan. Pidän myös erityisen paljon soodan kirpsakasta mausta ja haluan sen maistuvan leivonnaisessa.

Kyseinen piirakka meni uuniin täydellisesti muotoiltuna, päärynät siististi riviin aseteltuna, rahka-munaseos sivusta kaadettuna, jotta se valuisi siististi päärynöiden väliin eikä peittäisi niitä valkeaan tahmaan. Reunat olivat taikinasta kapeiksi muovaillut ja haarukalla koristellut. Puolen tunnin päästä vilkaisin uuniin ja reunat olivat paisuneet seitsemän senttimetrin levyiseksi ja päärynät painuneet keskeltä kasaan. Päärynöistä oli jäljelle vain kymmenen sentin halkaisijan kokoinen alue.

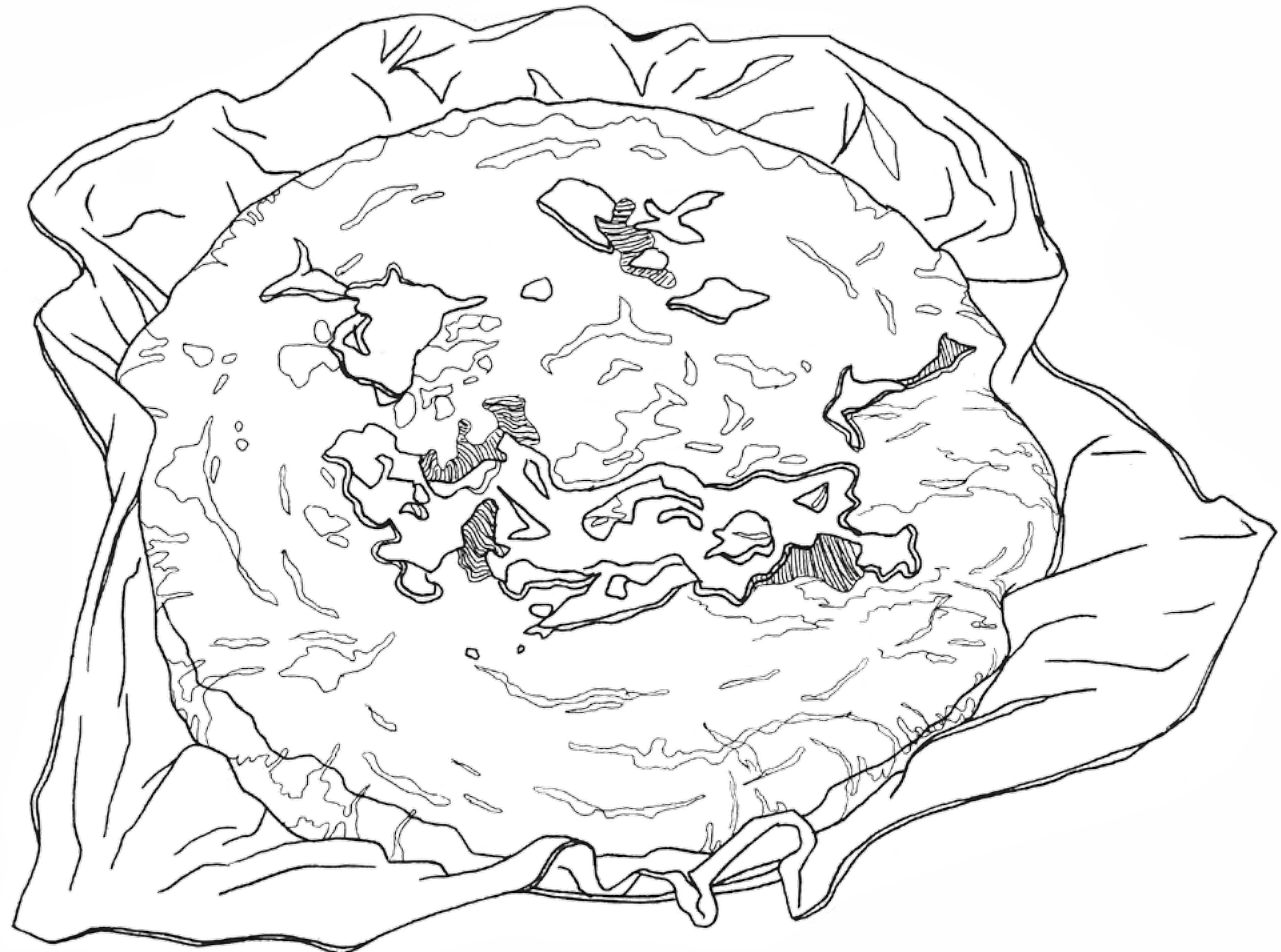
Vaikka piirakka oli loppujen lopuksi varsin maukas, ei se olisi päässyt konditorian vitriiniin saati edes sisään koko konditoriaan.

Esimerkkini päärynäpiirakasta huomauttaa, että oman päään mukaan kokeilu tuottaa usein myös epäonnistumisia. Vaikka onnistumisprosentti ei hivele taivaita, on se oleellista uusien reseptien syntyymiseen. Onhan sanottu, että leipä syntyi

vahingossa, kun kuumalle kivelle kaatui puuroa, joka kypsyi herkulliseksi leiväksi (Liimatainen 1995).

Taiteessa on erityisen oleellista kokeilla uusia asioita ja näin löydetään ja luodaan uutta. Kokeilunhalu, uteliaisuus ja riski-

nottokyky ovat minusta oleellisia piirteitä taiteilijuudessa. Samalla jokainen taiteilija luo itselleen sopivia ja ominaisia tekniikoita, joiden kehityksestä puhun tarkemmin luvussa, jossa käsittelen erityisesti tekniikkaa.



Reseptien kyseenalaistaminen

Usein ensimmäistä kertaa jotain uutta tehdessään tulee luotettua sokeasti auktoriteettiin, jota taidekoulussa edustaa oman taiteellisen työnsä ohella opettava taiteilija. On kuitenkin oleellista tajuta kyseenalaistaa ja soveltaa ja oikeasti ajatella tehtävää asiaa monipuolisesti, sillä jos ilmiötä ei ymmärrä ja tiedä, miksi jotain tehdään niin kuin tehdään, tulee usein tehtyä se väärin. Siksi on tärkeää, että joko opettaja opastaa selkeästi tai sitten tajuaa itse ajatella selkeästi.

On myös muistettava, että opettamaan tulleella taiteilijalla on usein omat, kokemuksen kautta hankitut tavat tehdä, eivätkä ne välttämättä korreloi oppikirjojen kanssa ja toimivat silti aivan yhtä mainiosti. Kollegoiden tietotaitoon tuleekin suhtautua kiitollisena ja ottaa niistä opikseen, mutta myös tajuta, että sama tekotapa ei välttämättä soviukaan juuri sinulle tai joka tilanteeseen. Kollegoiden tieto onkin oiva työkalu, kuten keittolaatikko Lindströmin Ailin ohjeessa.

Eräänä iltapäivänä aloittelin pronssivalumuottien valmistamista rauhallisesti. Asettelin kolme muotitettavaa teosta valmiiksi ja esteettömästi lattialle, koska tiesin kompuroivani, jos kiire tulisi. Opettaja Aarno Rankka oli ennen lounasta selittänyt ja kirjoittanut muottimassan ihanteelliset suhteet ylös, mutta minä ajattelin muistaneeni ne oikein; kaksi osaa uutta kipsiä, kaksi vanhaa muottimassaa ja yksi osa tiilimursketta. Veden määrästä ei opettaja osannut sanoa muuta kuin että sitä tuli olla tarpeeksi. Hän myös massaa tehdessään lisäsi välillä kipsiä ja välillä poltettua massaa, koska ilmeisesti massa

oli liian löysää. Leipuri minussa kirosi, että eikö nyt se veden määrä ollut se kriittinen tieto, jolloin muiden aineiden suhte veteen olisi ollut oikea? Samalla veistonopettaja toittoti mittaamisen tärkeyttä.

Sekavan alustuksen jälkeen en ihmettele, että suhteet menivät minullakin sekaisin. Lisäksi massan koostumus sai olla paksun puuron ja löysän kerman väliltä. Mitä tämä nyt sitten tarkoitti, mikä tahansa kelpaa? Tein ensimmäisen muotin ajattelemallani suhteella ja myöhemmin selvisi, että kipsiä piti olla saman verran kuin tiilimurskaa, eli 1:2:1 (Rankka 2014) Ilmeisesti muotti oli silti ok, vain hieman normaalia kovempi.

Seuraava muottini ainekset mitattiin hieman eri suhteilla, mutta tähän muottiin massaa menikin sitten valtavasti. Opettaja Rankka oli ohjeistanut:

- *Teette aina sen saman määrän sitä massaa ja samanlaisessa ämpärissä.*

Jos olisin noudattanut tätä ohjetta, olisin joutunut juoksemaan edestakaisin pesemässä ja täyttämässä sankoa kymmeniä kertoja, jotta sain valtavan, noin 25 litran muotini täytettyä. Tajusin tämän vasta muutaman edestakaisinjuoksun jälkeen, jossa tohinassa yritin saada muotin tehtyä mahdollisimman nopeasti. Jotta edellinen massa ei ehtisi kovettumaan liikaa ja näin mahdollisesti tehden massojen liitoksista epäpitäviä ja muotista kehnon, oli toimitettava ripeästi. Tässä vaiheessa isompien satsien teko oli järkeväämpää ja kiersin ohjeet omaksi parhaakseni.

Kolmas muotti onnistuikin sitten pa-

remmin, kahdessa erässä. Myös massan koostumuksen arviointi onnistui loppupäässä paremmin, sillä tekemällä oppii ja olinhan tehnyt jo kymmenisen satsia muottimassaa. Ymmärrän täysin, miksi ilmeisesti kokenut opettaja ei osannut pukea tietoaan yksinkertaisiksi sanoiksi, vaan osasi ainoastaan sanoa, että nyt se on hyvää. Samaan törmätään myös taidegrafiikan opetuksessa, koska kaikki tapahtuu aina tuntumalla ja esimerkiksi värin koostumus kuunnellaan olevan oi-

kean paksuista. Muottivalupäivän illalla lisäsin hämmennystäni päivän työstä lukemalla *Pronssi – valusta ja työterveydestä* -kirjaa, jossa muottimassan valmistusohje ulkomuottia varten on ilmaistu näin: 2,5 mittaa vettä, 1 mitta kipsiä, 2 mittaa tiilimurskaa ja 2 mittaa vanhaa muottimassaa (Nissilä 2007).



3. KONDIITTORI KÄDET SAVESSA

Jossain vaiheessa koulu-uraani mietin vakavissani erilaisia koulutussuuntia, joista yksi oli konditoria. Olin jopa viikon työelämään tutustumisjaksolla Mäntsäläläisessä pienessä Leipomo Lähimmäisessä yhdeksännellä luokalla. Leipomossa sain ensikosketuksen ammattikondiittorin työhön ja pääsin kokeilemaan koristelua ja kakkujen täyttämistä. Viikon jälkeen olin tullut siihen tulokseen, että laitosleipomon liukuhihnalla tuotetut kakut eivät sytyttäneet minua yksitoikkisella tekemisellä ja toistollaan. Lisäksi ajatus siitä, että kahdeksan hengen hedelmäkakussa piti olla kuusi säilykepäärynäviipaletta, kuusi ananasrengasta, kuusi omenalohkoa, kolme mandariinipalaa ja kaksi eri väristä kirsikkaa aina samassa järjestyksessä haamaan tulevaisuuteen ahdisti minua suunnattomasti. Karsin muitakin aloja vaihtoehtoistani samoin perustein päätyen aina toteamaan, että taiteen alueella pystyn tekemään ja olemaan kiinnostunut lähes kaikesta biologiasta politiikkaan.

En ole uhrannut paljon ajattelemista sille seikalle, että leivonta mielletään yksioikaisesti naiselliseksi tekemiseksi kun taas kuvanveisto on perinteisesti mielletty miesten jutuksi. Omalla kohdallani en näe niitä omassa tekemisessäni mitenkään erityisen kaukana toisistaan oleviksi. En halua luokitella tapoja tehdä yksipuoliseen kategoriaan feminiininen – maskuliininen. Mielestäni kenenkään ei pitäisi sukupuolensa varjolla valita työskentelytapansa.

- Äiti, onko minua kasvatettu tietoisesti työtöksi tai pojaksi?

- Ei kai, kyllä sinä olet saanut tehdä minukäläisiä juttuja halusit... Vaikka kyllä isäsi on ollut kiitollinen että olet tyttö!

Vastauksesta huolimatta olen silti tehnyt omatoimisesti tytöille niin sanotusti tyyppillisiä asioita, leikkinyt nukeilla ja koonnut kotileikkejä. Olen ollut myös innokas apuri isäni varastonrakennushommissa ja perhonsidonnassa. Minua ei ole kielletty tekemästä mitään vedoten sukupuoleeni, joten se on minulle edelleen vieras ajatus, että niin pitäisi tehdä. Taidehistoria on pullollaan miestaiteilijoita, vaikka nykyään suuri osa yliopistotason kulttuuri-alan opiskelijoista onkin naisia (*Tilastokeskus 2013*).



Naiskuvanveistäjä, miesleipuri

Kuvataiteilija Jasmin Anoschkin kertoo Yleisradion *Tekijä*-henkilökuvasarjassa siitä, että hän olisi halunnut ala-asteen kolmannella luokalla valita puukäsityön perinteisen rätkikässän sijaan, mutta opettaja oli kehottanut vaan menemään muiden tyttöjen kanssa ompelemaan (*Anoschkin 2013*). Koulun penkiltä saavatkin varmasti alkunsa useat sukupuolistereotyyppit kun värit, aineet ja käyttäytymismallit liitetään vahvasti oppilaan sukupuoleen. Se saa varmasti useat tytöt epäilemään kykyjään tehdä perinteisiä poikien juttuja. Itse en muistaakseni ole erityisesti halunnut puukäsitöihin, sillä käsityö oli minusta mukavaa ja harrastan sitä silloin tällöin vielä tänäkin päivänä. Käsityötunneilla oli muutamia poikia neulomassa sukkaa ja oletan että vaihdos näin päin sujui helpommin kuin tyttöjen läsnäolo verstaalla.

Koska kuvanveiston materiaalivalikoima on vahvasti laajentunut viime vuosikymmenien aikana, käytetään veistotaiteessa paljon naisellisiksi miellettyjä materiaaleja, kuten kangasta ja lankaa sekä tekniikoita kuten virkkaus laajasti. Materiaali ei kuitenkaan usein kysy sukupuolta. Huomautuksen vuoksi muoti maailman suurista suunnittelijoista suuri osa on kuitenkin miehiä, kuten suppeasti esimerkiksi mainittakoon Gianni Versace, Alexander McQueen ja Valentino.

Aiemmin siteeraamani Jasmin Anoschkin käyttää veistoksissa puuta ja jättää roisin työn jäljen näkyviin, jota voisi kuvailla maskuliiniseksi. Hänen hahmomaailmansa on kuitenkin hyvin tyttömäistä perua; söpöjä eläimiä, kirkkaita värejä ja koristeita. Hänen teoksensa ovat siinä mielessä moniulotteisia, ettei tekijän sukupuolta (jolla en ajattele olevan merkitystä) voisi välttämättä suoraan arvata, koska värikkäitä puuveistoksia tekevät myös miehet, esimerkiksi Tapani Kokko. On kuitenkin myös useita tekijöitä, jotka selkeästi poikkeavat oman sukupuolensa stereotyyppisestä veistämistavasta.

Kim Simonsson on oiva esimerkki siitä. Hänen teostensa visuaalimaailma sijoittuu jonnekin mangan eli japanilaisen sarjakuvan ja koristeellisen esineellisyyden välille (*Kalin 2014*). Tämä maailma on lähtökohdaisesti hyvin tyttömäinen ja teosten ke- raamisen pinnan sileys ja pikkutarkkuus

voimistavat sitä. Mangankin sisällä on useita tyyllilajeja, joiden kohderyhmä koostuu ensisijaisesti tytöistä (*shojo*) tai pojista (*shonen*) ja ne eroavat aiheiltaan ja jopa piirrosasultaan (*Wikipedia 2014*).

Leipomomaailmassakin ilmeisen suuri prosentti yrittäjistä on miehiä, vaikka leipominen ja konditoria liitetäänkin enemmän feminiiniseksi ammatiksi. Esimerkiksi ohjelmassa Suomen paras leipomo, jota esitettiin Jim-kanavalla syksyllä 2014, kilpailleista yrityksistä suuri osa oli miesten vetämiä (*Jimtv.fi 2014*). Yhden ohjelman kattavuus ei tietenkään riitä kattamaan koko Suomea, mutta uskon siinä olevan jotain perää.

Tarkkuus

Olen aina ollut hyvin tarkka monista asioista ja perfektionismini oli jossain vaiheessa melko pahalla tolalla. Se johti usein myös aloittamiskyvyn menetykseen. Usein kuulen kommentteja siitä, kuinka jaksan olla niin tarkka. Se on minulle sisäsyntyinen ominaisuus enkä siksi rasitu siitä. Huolettomana oleminen sen sijaan vie minulta rutkasti enemmän energiaa. Lisäksi rasitun siitä, kun katson muiden hoititonta työskentelyä.

Leipoessa on paljon tärkeämpää kuin ruuanlaitossa pitää raaka-aineiden suhteet oikeina, muuten sooloilusta seuraa sellaisia katastrofeja kuin päärynäpiirakani. Osittain sama asia pätee kuvanveistomateriaaleissakin, kun kovettajan suhde hartsiin valussa täytyy pitää tiettyjen rajojen sisällä. Pidän myös grafiikan vedostamisesta nimenomaan sen tarkkuudessa ja teknisyydessä. Pidän kaikista edellä mainituista, koska saan olla tarkka luvan kanssa, toisin kuin maalauksessa. Maalamisessa tunnutaan varsinkin tänä päivänä ihannoivan spontaania ja ekspressiivistä jälkeä. Muistutan toki, että epähallittu jälki voi olla myös hyvin syvän laskelmoinnin tulos.

Itse en miellä tarkkuutta rajoittavaksi tekijäksi, joksi se voidaan mieltää. Esimerkiksi näen sillä olevan merkityksen rituaalina ja meditaationa tärkeäksi prosessini määrittelijäksi, eikä se ole suoraan sidonnainen lopputulokseen. Monilla on varmasti työhuoneella asioita, joista he ovat hyvin tarkkoja. Itselleni tarkkuus liittyy mm. piirustuslaturan sileyteen ja astioiden puhtauteen sekä lopputuloksen viimeistelyyn. Puhtaus on oleellista keittiössäkin, sillä hygieeninen ruuanvalmistuspaikka ja raaka-aineiden käsittely takaa lopputuloksen, josta ei saa ruokamyrkytystä.

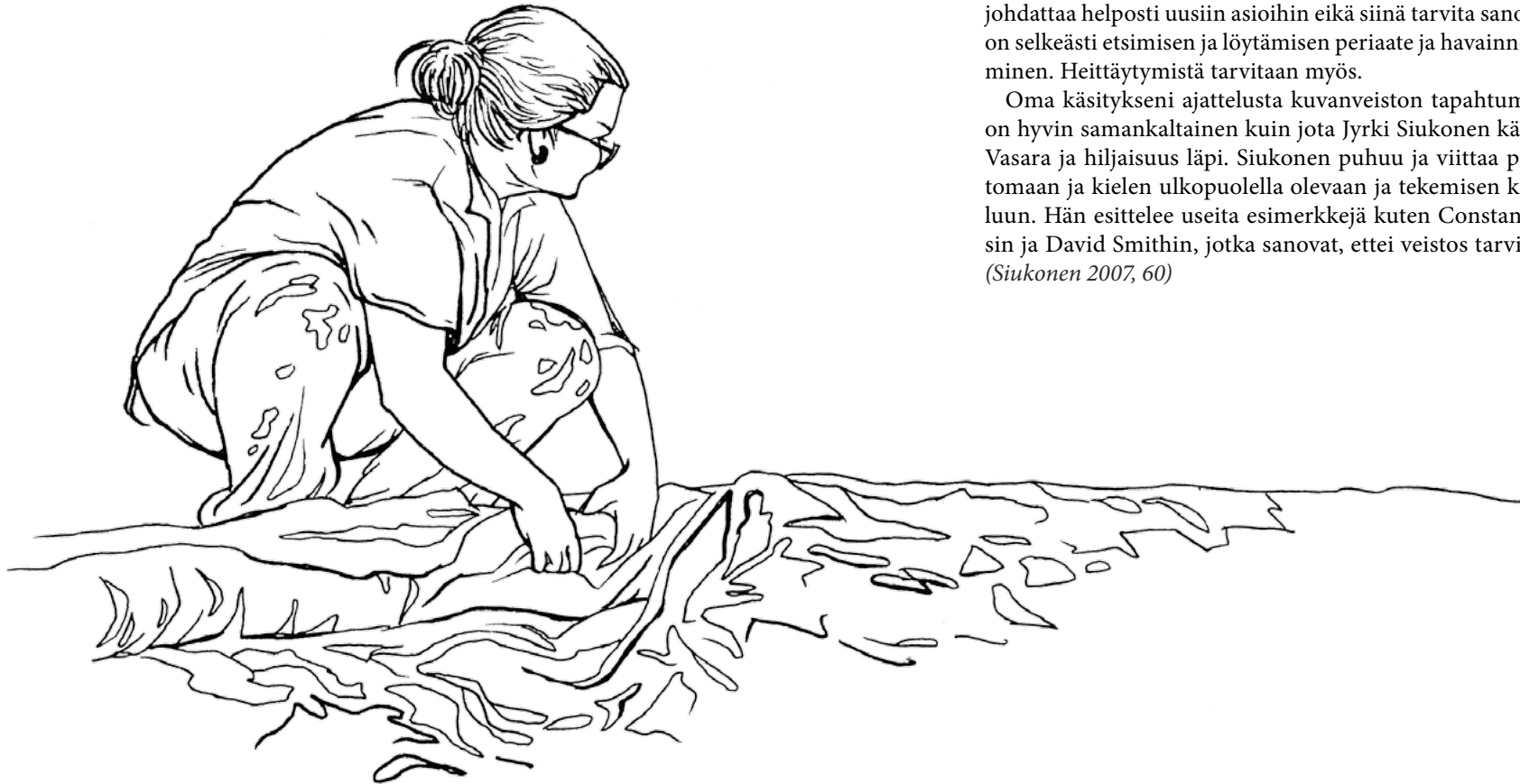
Tarkkuuteni lipeää usein työhuoneella tekemisen tiimellyksessä, kun seuraava päivänä huomaa tavaroiden olevan siellä täällä ja sekaisin. Näytän näin ollen unohdettavan tietoisesti tarkkuuteni tekemisen imussa. Aikaa meneekin paljon siivoamiseen ja järjestämiseen, jotta aika ei tehdesä kuluisi työkalujen etsimiseen.



4. KUVANVEISTÄJÄ KOHTAA KONDIITTORIN

Ajatuksen on oltava läsnä hyvässä teoksessa. Usein puhutaan teoksen ideasta. Idea on ajatus, joka saa aikaan teoksen alkamisen, mutta ajatus kehittyy tekovaiheessa. Kuten uskoakseni monelle muullekin kuvataiteilijalle myös minulle piirustuslehtiön tai plastoliiniköntin kanssa ajattelu sujuu helpommin. Kotoa löytyvät raaka-aineet tai kaupan hyllyltä noukittu uusi tuote inspiroi leipomaan jotain uudenlaista. Materiaali saa aikaan ajatusketjun, joka johdattaa helposti uusiin asioihin eikä siinä tarvita sanoja. Kyseessä on selkeästi etsimisen ja löytämisen periaate ja havainnoinnin tekeminen. Heittäytymistä tarvitaan myös.

Oma käsitykseni ajattelusta kuvanveiston tapahtuman hetkellä on hyvin samankaltainen kuin jota Jyrki Siukonen käy kirjassaan *Vasara ja hiljaisuus* läpi. Siukonen puhuu ja viittaa paljon sanattomaan ja kielen ulkopuolella olevaan ja tekemisen kautta ajatteluun. Hän esittelee useita esimerkkejä kuten Constantin Brancusin ja David Smithin, jotka sanovat, ettei veistos tarvitse puhetta. (Siukonen 2007, 60)



Ajattelu ja puhe

Nykyään kuvataiteilijalta vaaditaan verbaalista selvennystä tehdystä työstä näyttelyn lehdistötiedotteeseen, näyttelykuvaukseen, katalogiin ja suunnitellusta työstä apuraha- ja näyttelyhakemuksiin. Kaikki vaaditaan osaamaan sanallistaa, vaikka ammattikunta on keskittynyt kuvien tekemiseen eikä tekstin tuottamiseen. Niin sanottu taidepuhe tuntuu verhoutuvan usein negatiiviseksi hömpäksi ja sisältöä korostetaan muodon ja rakenteen kustannuksella. Älyllistä puhetta tunnutaan verrattavan pätevyteen tehdä mielenkiintoisia kuvia, vaikka puhetta epäsujuvasti tuottava voi ajatella laajasti ja pätevästi ei-sanallisesti sekä tehdä valtaisan hienoja teoksia.

Suhtaudun itse teoksista puhumiseen kahtiajakoisesti. Toisaalta haluan, että teoksissani olisi sisältöä mutta haluan pyrkiä välttämään liikaa alleviivausta ja katsojan sanoilla ohjailua ja turhaa käsitteellistämistä. Nautin, kun saan kuulla teoksista mieleen tulevia asioita muilta ihmisiltä ja salaa yritän johdatella ja herätellä ihmisten ajatuksia teoksessa, en sanoissa, jotka punon teoksen ympärille.

Haluan kuulla muiden puhetta teoksistani, sillä niiden tekohetkellä puhe ei ole vallalla mielessäni, vaan hetki ja kuva. Eihän minulla ole valmista sanallista esitelmää työstäni, vaan joudun tekemään työtä etsiessäni sopivia sanamuotoja tehdyille liikkeille.

Joskus epähalukkuuteni puheen tuottamiseen omista teoksistani tuntuu liian helpolta tavalta livahtaa pakoon. Joseph Beuyskin tosin sanoo, että kuvia on helpompi selittää jänikselle, kuin rationalismiin itsepäisesti takertuville ihmisille (*Honour & Fleming 1992, 864–865*).

Ajatus, idea on myös käsitetaiteen keskeisen teorian mukaan taideteoksen perimmäinen olemus, joka saa tai ei saa näkyvää muotoa (*Honour & Fleming 1992, 851*). Koska olen vahvasti tekniikkaan ja materiaaleihin kiinnostukseni kohdistava kuvataiteilija, ajatteluni tapahtuu materiaalien kautta ja avulla. Usein pelkkä materiaali herättää minussa ideoita, joita alan toteuttaa. Materiaali ohjaa ajattelua eteenpäin ja pistää ratkaisemaan ongelmakohtia. Siksi minulle idea on puolet teoksesta, materiaali toiset 50%.

Voisin sanoa sijoittuvani formalistien ja käsitetaiteilijoiden välimaastoon. Usein huomaan, että hyvä idea kompensoi kehnompaa toteutusta ja toisin päin. Ideaali on balanssi tekniikan ja idean suhteen. Honourin mukaan idea saa tai ei saa näkyvää muotoa – tässä suhteessa mielestäni muodon on tultava, jotta sen voi tulkita.

Puhun paljon tässä opinnäytteessä minulle käsille tekemisen tärkeydestä, mutta en usko prosessini sinänsä olevan teoksen ulkopuoliselle katsojalle yhtä merkitsevä kuin minulle. Siksi irrotan tekoprosessin ja sen arvottamisen irralleen lopputuloksesta ja tarkastelen sitä kriittisesti. Prosesi, jolla tarkoitan niitä keinoja, tapoja ja metodeita, joilla taideteokseni synnytän, on henkilökohtaisesti minun omaisuuttani. Se on myös irrottamaton osa ajattelua kun työskentelen keittiössä. Saatan kesken kaiken päättää, että laitankin tätä maustetta vaihteen vuoksi ja ohjeet kiertäen. Lisäksi haluan oppia monenlaisia asioita taiteessa, kuten en halua keskittyä vain yhteen, vaikka italialaiseen keittiöönkään.

Kokonaisajatus omasta työskentelystä on se osa, joka auttaa jaksamaan työssä. Sitä kutsuttanen myös motivaatioksi. Oman työskentelymenetelmien ja -ajatusten taajamiseen on mennyt pitkään enkä usko niiden olevan vieläkään valmiita. Eikä mielestäni pitäisikään olla, sillä taiteilija ei koskaan ole valmis. Arvostan suuresti pitkäjänteistä työskentelyä ja kunnianhimoista asennetta. Laiskuudesta en pahemmin perusta, vaikka joskus liika työnteko saa ajatuksen takkuamaan ja työskentelyn tyrehtymään. Silloin minun pitää laiskottaa itse itseäni lepäämällä tai vaikka ylen- syömällä päästäkseni jälleen tekemisen makuun. Tämäkin on puhtaasti oman prosessin tuntemista ja ennaltaehkäisemällä pahempia loppuun palamisia voidaan varmasti välttää.

Aistillisuus

Kuvanveistoa ja gastronomiamia yhdistää vahva aistillisuus. Teokset tai annokset vetoavat suoraan ja samanaikaisesti moniin eri aisteihin. On huomioitava, että maku-aisti ei kuulu veistotaiteen valikoimaan yleisesti. Makumielikuvia kuitenkin veistosten visuaalisuus nostattaa. Televisiosta katsottaessa mm. *Masterchef* -ohjelmia, tuomarit arvioivat annoksia maun, ulkonäön, esillepanon, suutuntuman ja innovatiivisuuden kategorioilla. Samantapaisia määreitä voidaan käyttää yhtälailla arvioitaessa veistotaidetta.

Anthelme Brillant-Savarin käsittelee gastronomiamia parodioiden useilta eri kan-teilta kirjassaan *Maun fysiologia*, joka on koottu Brillant-Savarinin (1755–1826) elämän varrella kirjoittamista muistiin-panoista. Hän kiinnittää huomioita eri aisteihin ja kuvailee, kuinka aistit ovat aikojen saatossa kehittyneet entistä hienos-tuneemmiksi ja ne alkoivat tavoitella eri-laista ja uutta miellyttävää puuhaa. Siksi näköaisti synnytti maalaustaiteen, kuvan-veiston ja näyttämöhuivit ja tuntoaisti oli mukana synnyttämässä kaikkia taitoja, taiteita ja ammatteja. Vaikka kirjoittaja puhuu kaikista intohimoisimmin ruuasta ja herkkusuisuudesta, hän nostaa näön ja tunnon arvoasteikossaan korkealle yh-dessä kuudennen aistin, sukuvietin, kans-sa. (*Brillant-Savarin, 2008*)

Tuntoaisti lieneekin kuvanveistäjälle yh-tä tärkeä kuin näkö. Koska teosta useim-miten tehdään käsityönä, on käsituntuma ja materiaaliin kosketuksissa oleminen hy-vin läsnä prosessin aikana. Aistillisuuden fokus siirtyy kuitenkin teoksen valmis-tuttua, jolloin näkö nousee hallitsevaan

asemaan. Tässä vaiheessa veistäjä ja yleisö pyrkivät välttämään kosketusta, jotta teos ei saisi siihen kuulumattomia vaurioita.

Museovalvojan suurin työnsarka liittyy ihmisten koskemishimon hillitsemiseen. Kokenut taideyleisö käyskentelee museos-sa puikkelehtien luontevasti kädet taskus-sa, mutta harvakseltaan käyjä ei voi usein-kaan vastustaa kiusausta koskea teoksiin. Lisäksi nykypäivänä tätä *Älä koske taidete-oksiin* -käsäkyä tietoisesti rikkovat taiteilijat sekoittavat pakkaa entisestään antamalla yleisölle luvan koskea.

Omalle kohdalleni käsäky on juurtunut jo niin syväälle, että tunnen suurta vaivaan-tumista joutuessani koskettamaan teosta vasten tahtoani. Myös osallistavat ja mui-hin aisteihin vetoavat teokset saavat mi-nut hämmentymään, sillä olen iskostanut mieleeni, että teoksia mennään katsomaan ja kokemaan mielellisesti, ei kehoillisesti.

Kosketuksen kieltäminen museoissa saa minut kuvittelemaan materiaalintun-nun kuin synesteettisesti katseen kautta. Materiaalintunnon kuvaus on ollut yksi vahvuuksiani tehdessäni kaksiuolotteista kuvaa. Minua viehättää ajatus synestesias-ta eli aistien sekoittumisesta. Kuvanveisto on siitä hienoa, että se vetoaa niin vahvasti eri aisteihin läsnäolollaan. Sen materiaali, koko, valaistus, volyyymi ja ripustus vaikut-tavat suunnattomasti katsomiskokemuk-seen. Veistos on aina myös tilallinen teos, joka muuttuu toiseksi uudessa tilassa. Sitä ei voida asemoida aina samankaltaises-ti jokaiseen näyttelytilaan, vaan sen on annettava hengittää tilan mukana omilla ehdoillaan. Joskus tila ei kertakaikkisesti sovellu tietyn teoksen esittelyyn alusta-

vasti mietityllä tavalla. Tila voi joko syödä kaiken voiman teoksesta tai antaa sille sen kaipaamaan potkua.

Kuulohavaintoa käytetään nykyään pal-jon myös veistosten ja installaatioiden osana. Kaikkein vahvimmin mieleeni on painunut Kiasmassa viidennessä kerrok-sessa vuonna 2012 näyttelyssä ollut Janet Cardiffin ja George Bures Millerin teos *Korppiparvi - The Murder of Crows*. Ääni-teos rakentuu tilaan 98 kaiuttimien kuo-rosta ja sen rikas ja vaihteleva äänimaail-ma sisältää mm. tiibetiläistä rukousta ja venäläisen sotilaskuoron laulua.

Katsoja voi vapaasti liikkua kovaäänis-ten seassa tai istua paikallaan. (*Kiasma 2012*) Istuesssa paikallaan teoksen äänen tunti rintakehässä värähtelynä ja ääniha-vainnon perusteella kykenin rekisteröi-mään, mistä suunnasta kukin ääni tuli. Installaatio ei ollut jättänyt huomiotta nä-köaistia, vaan kaiuttimet oli huolellisesti sommiteltu, vaikkakin jo äänisuunnittelu oli tietynlaista asemointia vaatinut. Teos oli kokonaisuudessaan siis useisiin aisteihin vetoava.

Materiaalisuus

Maalasin edellisen kerran pidempään yhtäjaksoisesti maisemamaalauskurssilla ennen kolmannen vuosikurssini alkua kesällä 2013. Ongelmani maalaamisen saralla liittyi selkeästi maalausmateriaalin yksipuolisuuteen. Vaikka maalaamalla voidaan loputtomasti tutkia mm. väriä, tunnen kaksiulotteisen pinnan rajoittavan omia mahdollisuuksiani toteuttaa ja ilmaista sitä, mitä haluan. Koin myös, etten pysty käsittelemään aiheitani maalauksessa yhtä hienovaraisesti tai epäkirjaimellisesti kuin pystyn työskennellessäni kolmiulotteisessa maailmassa. Ylipäättään asioita, joita haluan sanoa, on mahdoton kuvata kaksiulotteisesti. En sano, ettenkö osaisi maalata, mutta se ei luo minuun tunteita, jotka saisivat minut jatkamaan samalla palolla eteenpäin. Luovuttuani maalauksesta, tuntui, kuin suuri taakka olisi nostettu harteiltani; minun ei tarvitse kilpailla samalla areenalla niin monien muiden kanssa.

Osallistuin kesällä 2013 Muotoiluinstituutissa järjestetyille mallimuovailukursseille, jonka opettajana toimi kuvanveistäjä ja taidemaalari Matti Happonen. Plastoliinista muovailemiani töitä hän kommentoi kysäisemällä:

- *Piirrätkö sä myös samalla tavalla?*

Happonen 2013

Tuolloin tajusin, että kyllä muovailujäljessäni oli selkeitä piirroksissanikin esiintyviä piirteitä. Samankaltaisuutta selittänee osittain myös se, että muovailutikkua pidän kädessä kuin piirrintä ja tavat siirtyvät tämän välityksellä materiaalista toiseen. Tämän asian hoksaaminen on vahvistanut käsitystäni omasta kädenjäljestäni.

Itse materiaalin käsittelyn tavat siirtyvät myös leivonnasta työhuoneelle. Huomaan kaapivani kipsisankon samalla tavalla kuin taikinakulhon, sekoittavani samalla kääntelytekniikalla riisipuuroa ja vinamoldia. Vasta paneuduttuani syvemmin enemmän ruoka- ja taidekäsitteisiin tässä kirjallisessa opinnäytteessäni uskalsin kurottaa tekemistäni työhuoneella myös ruokamateriaalien ja tekniikoiden puolelle. Olen tärkännyt löytämiäni ensiapuliinoja sokeriliemellä ja olen luomassa niistä suurempaa installaatio-

ta. Oppari on edesauttanut minua huomamaan, että minähän tosiaan voin käyttää ruokaa materiaalina.

Ruokaa teoksen lähtökohtana on käytetty laajasti. Ensimmäistä kertaa törmäsin valokuvaaja Marina Ekroosiin *Nuoret 2013* -näyttelyssä Helsingin Taidehallissa. Ilokseni löysin kirjastosta hänen valokuvistaan julkaistun keitto/valokuvakirjan *Silmänruokaa – Löytöretki makuihin*. Ekroosin valokuvat ovat ylistys ruuanlaiton tekovaiheelle ja raaka-aineille, eivätkä lopputulokselle kuten useimmat keittokirjat. Hän myös huomauttaa, ettei keittiössä kannata stressata täydellisestä lopputuloksen tuottamisesta, vaan tärkeintä on kokeilla (ja että lopputulos on vain osa annosta ja raaka-aineita voi vaihdella). (*Ekroos 2012*) Saman voin allekirjoittaa myös taiteen saralla.



Constantin Brancusi monista muista kuvanveistäjistä poiketen työsti omat teoksensa alusta loppuun käsin, sillä hän arvosti kovin vanhan ajan käsitöläisyyttä. Toisaalta hän myös hävitti omien käsiensä jäljet niin taidokkaasti, että teokset näyttivät kuin koneella valmistetuilta. (*Honour & Fleming 1992, 831*) Minua Brancusin ajattelu varsinkin jälkimmäisestä väitteestä viehätti suuresti vielä pari vuotta sitten, koska ihannoin paljon siloiteltua ja fiiniä lopputulosta.

Olen kuitenkin huomannut, että roisimpi kädenjälki on loppupeleissä monipuolisempi ja mielenkiintoisempi tuottaa kuten myös se päästää itse materiaalin puhumaan selvemmin. Käytän usein hyväkseni sekä siloiteltua että rosoista vahvasti muovailtua pintaa. Pinnan tekstuuri ovat se oleellinen osa ilmaisua veistossa, jota voisi verrata maalarin siveltimen vetoon.

Haluankin pitää tekemisessäni vahvasti materiaalin läsnä, vaikka se joskus määrittelee liikaa lopputulosta. Toisaalta ensimmäinen asia, jota katsomuseoissa, on materiaalilista. Minua inhottaa, kun tilanpuutteen takia tagissa lukee sekatekniikka. Haluan tietää käytettiinkö runkoon rautaa vai alumiinia, oliko kipsin seassa sit-

ruunaa vai olutta. Uteliaisuuteni jatkuva ruokkiminen onnistuu taiteen kentällä, koska materiaaleja on mahdollista käyttää monipuolisesti, kierrättäen, käsitellen ja yhdistellen.

Suhteeni teoksessa käytettyyn materiaaliin on usein hallitseva ja koska nautin suuresti itse käytetyn materiaalin kauneudesta. Kipsi on ehdottomasti yksi lempi-veistomateriaaleistani. Sen pinta itsessään on himmeän valkoinen ja valossa kauniisti käyttäytyvä. Lisäksi se on mahdollista pintakäsitellä imitoimaan muita materiaaleja kuten pronssia, muuta metallia sekä värinkäyttö on mahdollista maalaten. Kipsi myös ottaa muotin muodot hämmästyttävän tarkasti, mikä mahdollistaa paljon. Se on myös helppo korjata ja on edullinen. Totta kai se on äärimmäisen herkkä, joka kyllä viehättää minua katoavaisuudessaan.

Kipsi on loistava esimerkki siitä, kuinka sen käyttäytymistä kuvataan yleisesti ruokatermein. Sen koostumuksen kehittymistä vellistä kovaksi on helppo kuvata vertaamalla sitä taikinoihin.

Käsillä tekeminen

Minulla on tapana usein nähdä painajaisia edellisen päivän työskentelystä, mikäli olen toimittanut jotain suurella intensiteetillä pitkän aikaa päivällä. Näin kävi myös aikaisemmin kuvatun pronssimuottirupeaman jälkeen. Intensiivisen työskentelyjakson aikana, kun muottimassaa pitää äkkiä saada lisää ja lisää, ajantaju ja oman kehon kuunteleminen jää kakkoseksi. Taiteilijat vetoavat yleensä *flow*-tilaan, jossa ajantaju katoaa ja haastavaa työtä tehdään erittäin intensiivisesti ja keskittyneesti (Lonka 2014). Minulle juuri tällaiset päivät ovat erityisen palkitsevia mutta myös uuvuttavia ja täpinöissäni jatkan tekemistä unissani. Unissa kaikki menee yleensä pieleen, vaikka päivällä työ on onnistunut täydellisesti ponnisteluista huolimatta. Fyysisen kuormituksen ja hankalien työasentojen vuoksi usein lihakset ovat kipeänä seuraavana päivänä.

Työskentelyni taiteen ja niin sanotun tavallisen elämän piirissä on vahvasti pohjautunut nautintoon tehdä asiat itse ja omin käsin. Fyysisyys ja käsituntuma sekä katsominen ovat tärkeitä tehdessäni lähes mitä tahansa. Uusia haasteita minun on luonnollista hakea muun muassa käden ja silmän tai ajatusten yhteispelin piiristä, siitä, kuinka hyvin pystyn ilmaisemaan tai kopioimaan ajatukseni fyysiseksi kappaleeksi tai vaikka piirustukseksi. Silloin materiaali myös alistuu tahtooni, kun haluan sen näyttävän joltain muulta kuin mitä se todellisuudessa on.

Käsissäni läsnä oleva materiaali muuttuu silloin uudelleenlaiseksi ja kiehtovaksi. Samaan aikaan muodostuu tiivis suhde minun ja teokseni välille, enkä halua ke-

nenkään muun koskettavan sitä tai jättävän jälkeään siihen.

Ollessani Japanin Osakassa oppilasvaihdossa lukioaikana, kuviksen opettaja siellä tunkeili julkeasti territoriolleeni raaputtaen huolellisesti rakentamaani lautasen lasitteen kuviointiin valtavan aukon. Hän oli olettanut, etten osannut raaputtaa tarpeeksi lasitetta pois kerralla, kun kaiverstin viivakuviota. Tässä vaiheessa haukoin henkeäni paniikkikohtauksen partaalla.

Kasvatuspsykologi Kirsti Lonka kuvailee Yleisradion *Oudot tunteet* -ohjelmasarjassa Mihály Csíkszentmihályin 50 vuotta sitten lanseeraamaa flowta eli virtausta tilaksi, jossa haastavuuden ja taidon oikea suhde on erityisen tärkeää. Kokemuksena virtauksessa on kyse pitkäjänteisestä työrupeamasta, jossa ajantaju katoaa ja lopussa on onnistumisen tunne, kun kaikki loksahdaa paikoilleen ja tuntuu helpolta. Hän viittaa myös aivotutkimuksiin, joissa on havaittu mielihyvähormonin, dopamiinin erittymistä aivoista. Luova työ on omiaan luomaan flow-kokemuksia, mutta Lonkan mukaan kokemuksen saa parhaiten sellaisista teoista, jotka ovat jäsenneityjä ja joissa tavoite voidaan määritellä. (Lonka 2014)

Tässä suhteessa kuvanveisto istuu hienosti ihanteelliseksi flow-tilan saamisen keinoksi; esimerkiksi juuri muottien valmistus on haastavaa ja sitä on tehtävä äärimmäisen keskittyneesti. Lopussa on myös selkeä tavoite: muotti, joka on otanut originaalin muodot täydellisesti, on kestävä ja kokonainen. Muotti pitää myös yleensä tehdä valmiiksi samassa pötkössä, jotta muottipalat eivät olisi esimerkiksi eri tahtiin kuivuneita ja näin mahdollisesti yhteen loksahattomia. Opetut tiedot ja taidot helpottavat virtauskokemuksen kokemista ja on oleellista, että työskentely on tarpeeksi haastavaa. Liian helppo tai vaikea tehtävä ilman tukea ja tai kykyjä vähäteltynä on omiaan tappamaan flown (Lonka 2014). Mitä enemmän toimintatapoja oppii, sen helpommin kykyjä on soveltaa erilaisiin tehtäviin.

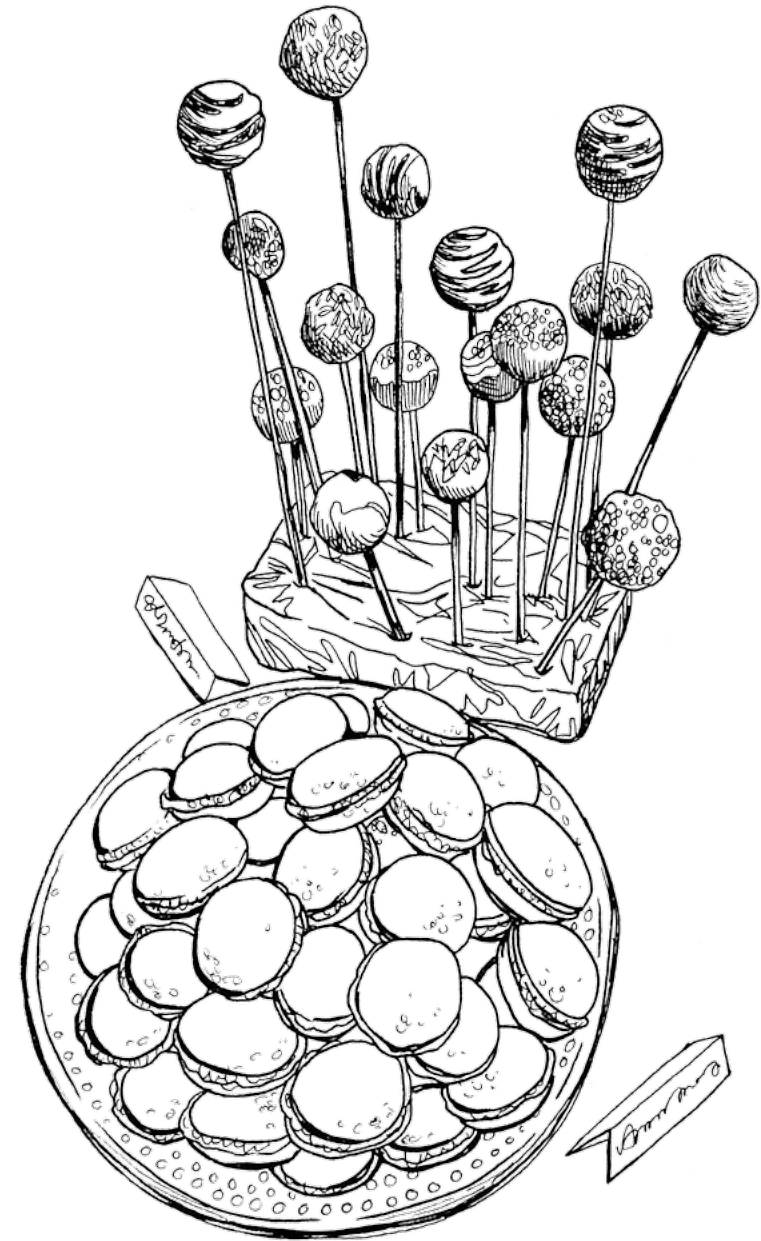
Toinen itselleni hyvin olennainen virtauskokemusten syntymisajankohta taiteen tekemisen ohella on ruuanvalmistus. Sitä leimaavat usein samat seikat, joita virtauksen syntyy tarvitsemaan. Siinä tekijä on aktiivisesti läsnä ja adrenaliiniryöpystä työssä mutta samalla rento ja omien vahvuuksien ja taitojen käyttäjä.

Uusien reseptien ja sovellettujen omien reseptien teko luo tarpeeksi haastetta. Puhun totta kai lähinnä omasta kokemusmaailmastani, jossa leivonta ja ruuanlaitto näyttävät positiivisena ja oppimisen kautta hankitulta taidolta. Uskon vakaasti, että jokainen voi halutessaan oppia rakastamaan ruokaa ja ruuanlaittoa sekä oppia näkemään sen, kuinka suuri hyvinvointivaikutus ruualla on.

Keväällä 2014 pikkusiskoni valmistui ylioppilaaksi ja minä halusin hoitaa juhla järjestelyt tarjoilujen osalta. Juhlat eivät olleet mitenkään tavanomaista suurempia ylioppilasjuhlia, mutta leivoin kolme päivää putkeen äärimmäisessä kiihkossa. Olin laatinut laajan menun suolaisia ja makeita leivonnaisia, kakkuja oli kolme erilaista ja lisäksi halusin ottaa haasteeksi muutamia niin sanottuja trendileivonnaisia kuten ranskalaiset *macaron* -leivokset sekä *cake popsit* eli kakkutikkarit.

Menu tuli olla tarkkaan mietitty ja toteuttamiskelpoinen. Koska leipominen piti ajoittaa muutamalle juhliä edeltävälle päivälle, piti tarkoin miettiä mitkä asiat oli mahdollista toteuttaa hyvissä ajoin, pystyikö osan pakastamaan ja mikä säilyi tuoreena seuraavaan päivään.

Valtavan informaatiomäärän hallinta ja organisointi vaati minulta paljon ja tekeminen ohjeiden mukaan oli usein välttämätöntä. Silti nautin suuresti onnistumisista, kuten siitä, että elämäni ensimmäiset keltaiset macaronit kohosivat uunissa kananmunan voimalla lähes täydellisesti luoden kauniin pitsireunuksen leivonnaispohjiin. Täytin mantelimarenkileivokseni aprikoosimarmeladilla ja asetin ne esille mahdollisimman kauniisti, niin kuin Aili Lindström ohjeisti vuonna 1947. Koostin siis kuin taidenäyttelyn vieraille tarjottavaksi. Lindström ohjeisti myös aina maistelemaan ruokia ja niin minä teinkin; elin lähes pelkällä taikinalla ja maistiaisilla kolme päivää. Niiden lisäksi kerta kaikkiaan unohdin syödä muut kuin aamiaisen, koska ajantajuni meni keittiössä hössöttäessä. Samaa tapahtuu silloin tällöin taiteillessakin.



5. TEKNIikka

Koska kuvanveiston luonne on hyvin tekninen ja materiaalien hallinnan sanelemaa tekemistä, etenkin alku-uralla, on hyvä oppia tekniikka ensin. Itse rakastan tekniikkaa ja materiaaleja ja siksi minun on välillä vaikea käsittää, miksi niistä pitäisikään pyristellä täysin irti. Kannustan kuitenkin itseäni ottamaan vallan materiaalista, jotta minulla olisi enemmän valtaa teoksieni suhteen. Sitä edesauttaa materiaalituntemus ja -tekniikka. Myös ajan käyttäminen tekemisen parissa on tärkeää, sillä se harjaannuttaa sekä kättä että silmää, aisteista oleellisimpia kuvanveistäjälle.



Kokeilu

Kokeilin kerran, miten kipsi käyttäytyy jos lisäään siihen rautakloridia. Kyseistä ainetta käytetään yleisesti myrkyttömässä taidegraafikassa. Kipsi käyttäytyi kuin taikinajuuri; se alkoi kuplia ja kauan kestäneen jähmettymisen aikana kuplat jäivät kipsimassan sisään ja teki siitä haperoista. Kestävyys kannalta kuplainen kipsi ei ole ihanteellista, mutta mielenkiintoisuutensa vuoksi sillä voisi olla käyttömahdollisuuksia. Ruostumisreaktio tosin voisi lopulta muuttaa veistoksen tomuksi. Joskus vieraiden aineiden lisääminen leivonnaiseen vahingoittaa lopputulosta ja usein kokeuksen kautta osaa vääriä määriä. Kokeileminen poikii aina uusia tekemisen tapoja ja materiaaliyhdistelmiä. Kokeilun kautta löydettyjä sattumia voi tietoisesti

hyödyntää tulevissa teoksissa. Tekemisen meininki ja kokeilu ovat kolmiulotteisessa maailmassa paljon enemmän läsnä kuin kaksiulotteisessa, vaikka voihan maalin sekaankin sekoittaa vaikka mitä.

Kokeiluni kipsin kanssa on tuottanut minulle jo useita omia reseptejä, joita hyödynnän mahdollisesti tulevaisuudessa. Seuraavana ovatkin sitten vuorossa betoni, puu, metalli, pronssi, kivi ja työhuoneeni sopukoihin piilottamani kangas, lanka, kahvipussit, luut, pinnit, muovipallerot, piikkilangat, ruohomatto, kartonkikappaleet, kimallehileet, helmet, oksan pätkät, makaronit ja muut asiat, joita olen säilönyt mentaliteetilla *näistä saisi tehtyä jotain kivaa joskus*. Pienoinen hamstraushimo on pikku salaisuuteni.

Virheen mahdollisuus

Virheiden tekemisen pelko on yksi suurimmista luovuuden tappajista. On tärkeää nähdä virheet suurena tekemisen voimavarana, joita tekemättä ei koskaan tulisi myöskään otettua riskiä ja tavoiteltua kunnianhimoisia asioita. On toista olla realistinen, onhan tärkeää tajuta mihin omat rahkeet kullakin hetkellä riittävät eikä yrittää venyttää itseään äärirajoille. Pitää oppia pysähtymään, kuuntelemaan itseään ja pitää lomaa. Tasapainoisuus on ehkä sana jota haen. Haasteellisuus on toinen.

Virheissä olennaista on se, ettei niitä voi ennustaa ennen kuin ne tapahtuvat. Virheeksi voidaan todeta jo tapahtunut. Nettisanakirja määrittelee virheen muun muassa vahingossa väärin menneeksi tai tehdyksi asiaksi, erehdykseksi (*Suomi-sanakirja.fi 2014*). Vahingon ja sattuman osuus on suuri ja siksi virheitä ei tulisi etukäteen pelätä, mutta niitä voidaan välttää toimimalla järkevästi ja ennakkoiden. Valoksissa pikkuvirheitä pintaan tulee lähes aina, mutta suuremmat virheet on pakko ennaltaehkäistä tekemällä muotti ja valu hyvin. Korjaamiseen menee muuten enemmän aikaa kuin uuden valoksen tai kunnollisen muotin tekoon.

- *En enää koskaan unohda tilkitä muotin saumoja savella, ennen kuin kaadan 140 asteisen Vinamoldin sisälle.*

Tämä päätökseni juontaa juurensa Taideinstituutin ensimmäisellä vuosikursilla tehneeseeni ensimmäiseen Vinamold-muottiin. Osallistuin 2011 vuoden puolella Mäntsälän kunnan järjestämään veistoskilpailuun, jossa etsittiin Kulttuuri-

tekopalkintoa. Veistoksen, jonka tuli olla inspiroitunut Venäjän keisarin Aleksanteri I:sen hovineiti Ulla Möllersvärdistä, oli tarkoitus olla monistettavissa ja sellainen, jonka voisi antaa vuosittain voittajalle. Monistettavuuden takia päädyimme laboriomestari Juhani Havon kanssa Vinamoldin käyttöön.

Muotin tie oli kivikkoinen. Olin luonut Ullan savesta ja olin valmistanut 33-senttiä korkealle veistokselle kipsikapan. PVC-muovi Vinamold on kuumasulatusmassaa, joka voidaan sulaneena kaataa kipsikapan ja savioriinaalin väliin luomaan tarkasti kopioiva ja joustava muotti (*Räsänen 2004*). Olin valmistellut teoksen ja kapan ja pistänyt labramestarin käskystä savea kapan saumojen väliin ja peittänyt saven sitten mustalla, peittäväällä jätessäkilä.

Sulattelin kaksi kattilallista Vinamoldia ja kun oli kaadon aika, tarvitsin apua. Pyyssin iltapajaa vetäneen Havon kaatamaan, eikä hän tietenkään nähnyt riittämättömiä savitilkkauksiani jätessäkin alta. Vasta kun jo pari litraa kuumaa massaa oli kaadettu, alkoi tulikuuma muottimateriaali vuotaa lattialle saumoista, jotka paine oli avannut. Onneksi mitään palovammoja ei kummallekaan meistä syntynyt ja vuoto huomattiin ajoissa ja kaato keskeytettiin. Tilanteessa vain meni huonoksi melko suuri määrä lattialle valahtanutta Vinamoldia, joka on melkoisen kallista.

Olen kiitollinen tapahtuneesta, sillä nyt tiedän, että saven kanssa ei kannata pih-
tailla. Siitä lähtien olen ollut yltiövarvainen työskennellessäni muottijuttujen parissa. Saman muotin kanssa kävi toinenkin

kommellus; olin onnistunut itsenäisesti tekemään muotin valmiiksi ja jätin viiden kilon painoisen muotin levälleen pöydälle kuivumaan. Seuraavana aamuna muotti oli revähtänyt kylmäsaumoista kolmeksi kappaleeksi. Ja eikun uusi yritys... Itse asiassa pääsin valamaan Ullan kipsiin vasta kolmannen muotin teon jälkeen. Voitin kuitenkin kilpailun ja allekirjoitin kymmenen vuoden sopimuksen kotikuntani kanssa. Kaikki vaiva ja pitkäjänteisyys siis kannattivat.

Olen työskennellyt kipsin kanssa aktiivisesti nyt pari vuotta ja olen saanut aikaan mitä kummallisimpia reaktioita kipsipinnassa, joiden synnystä edes opettajat eivät ole saaneet tolkkua. Ensimmäisen Ulla-veistoksen valusta oli kulunut vuosi, kun aloin suunnitella Vinamold-muotin ottoa originaalista, sillä edellinen muotti oli hajonnut. Kipsioriinaalin upotin veteen ja annoin sen olla siellä niin kauan, että kipsi imi itseensä tarpeeksi vettä eikä enää kuuplinut. Ottaessani Ullan pois vedestä, oli sen pinta alkanut ikään kuin kuoriutua. Sen pinnassa näkyi liuennutta kipsiä, jota pystyi pyyhkimään pois sormella. Kipsin ei kuuluisi normaalisti liueta kyseisellä tavalla. Keskusteltuani opettajien kanssa, tulimme siihen tulokseen, että joko kipsimassa oli sekoitettu huonosti tai kipsisäkki oli vanha.

Onnistumiset

Olen painottanut paljon kokeilun ja uusien tekniikoiden löytämisen tärkeyttä. Kokeilun tuloksena virheiden ohella syntyy myös paljon onnistumisia ja eteenpäin vieviä löytöjä. Varman päälle pelaamisella taiteilijan tuotanto alkaa helposti toistaa itseään. Toisaalta nykypäivän brändäyskulttuuri tuntuu pakottavan myös taiteilijan brändäämään itseään tekijänä. Silloin totutusta poikkeaminen voi olla entisille ostajille ja galleristeille shokki.

Kuvataiteilijan tulisi kuitenkin aina viimekädessä olla se, joka päättää mitä ja miten hän seuraavaksi tekee. Ulkoa sanellut velvoitteet runnovat helposti sisäistä motivaatiota ja tämä näkyy usein myös kouluympäristössä. Olin keväällä 2014 opiskelijavaihdossa Irlannin Corkissa, jossa opettajien omat mieltymykset määräisivät paljon opiskelijoiden työskentelyä.

Kuulin opiskelijoiden suusta paljon puhetta, ettei kannata piirtää paperille, koska tietty opettaja vihaa paperia. Samaa sanottiin myös maalaamisesta. Koska kaikista kurseista saatiin numeerinen arvosana, paremman arvosanan sai miellyttämällä ja opettajien ohjeiden orjallisella noudattamisella. Tällöin opiskelijoiden suurimmat onnistumisen kokemukset tulivat korkeammasta numerosta ja näennäisestä paremmuudesta muihin opiskelijoihin verrattuna. Myös kollektiivinen tekeminen eli kokonaiskuva opiskelijoiden teoksista muovautui viimeistä vuotta kohden siellä yhä samankaltaisemmaksi.

Kiitän omaa kouluani Lahden Taideinstituuttia siitä, että henkilökohtainen ohjaus on aikaansaanut meistä monipuolisen ja persoonallisen joukon nuoria valmistuvia taiteilijoita. Meillä omien onnistumisten ja kehittymisen palkinto on opiskelijan sisäisen motivaation kasvu ja näin ollen itsevarmuus omaa tekemistä kohtaan.



*Mäntsälän kulttuuritekopalkinto,
Ulla -veistos.*

6. LOPUKSI

Löytöretkeni tässä kirjoitelmassa alkaa olla loppuillaan ja olen saanut järjesteltyäni ajatuksiani omasta tekemisestäni, kehityksestäni ja kokemuksistani. Toivon, että esimerkkieni avulla tätä mahdollisesti lukeva seuraava opinnäytetyön kirjoittaja saa helpotusta omaan kirjoitusrupeamaansa ja mahdollisesti löytää ajatuksellisia yhtymäkohtia omaan työskentelyynsä.

Kuvanveistäjäminäni sai vahvistusta tutustuttuaan myös lempiharrastustani edustavaan sokerileipuriin. Kumpikin sai kohtamisesta irti intohimoa jatkaa syvemmälle omilla alueillaan ja rohkeutta yhdistää voimansa ja ajatuksensa. Itsetutkiskelun ja tekemisen kautta minulla on paremmat mahdollisuudet nyt ammentaa laajasti teosaihioita omista mieltymyksistäni.

En ole koskaan ajatellut, että taide alueena olisi jotenkin irrallinen arjesta, vaikka en vain arkea kuvaavia teoksia jaksakaan katsoa. Minusta taidekentän ulkopuolisen yleisön pitäisi tajuta, kuinka laajasti taide koskettaa niinkin arkipäiväisessä asiassa kuin ruuanlaitossa. Tärkeää on tehdä kummastakin juhlaa hyväksymällä, että se ei aina ole helppoa.

Alussa ajattelin, että kuvanveiston ja leivonnan suhde käsittää pääosin materiaallisen samankaltaisuuden. Tulin kuitenkin siihen tulokseen, että niissä on paljon enemmän syvällisiä yhteyksiä kuin äkki-arvaamatta kuvittelisikaan. Linkittyminen näkyy ajattelussa, tekemisessä ja virheiden ja onnistumisien kautta oppimisen tasapainoissa. Ne vahvistavat luonnollisesti toinen toisiaan.

Koska Lahden Taideinstituutti on jo valmiiksi tiivis ja pieni kouluyhteisö, opiskelijakollegoiden työskentelyä pääsee seuraamaan lähietäisyydeltä. Erittäin harmillinen lakkautuspäätös vuonna 2012 tiivistyi yhteishenkeämme ja se näkyy erityisesti itseäni vuoden nuoremman vuosikurssin toiminnassa. Kirjoittaessani tätä työtä, koulussani opiskelee kaksi vuosikurssia eli noin 30 opiskelijaa ja kanssani kuvanveiston puolella työskentelee aktiivisesti neljä henkilöä.

Opiskelijoiden lakkautuksen tuoma määrällinen vähyys on huomattavasti vähentänyt kontaktejani toisiin oppiviin kuvataiteilijoihin ja erityisesti veistäjiin. Vuosittain Lahden taideinstituutin kuvataiteen koulutusohjelmassa oli 12 aloituspaikkaa. Taidekoulussa jos jossain on tärkeää nähdä vuosikurssien uusiutuminen ja kehittyminen, sillä taide ei synny umpiossa.

Normaalissa tilassa koulu-aikanani olisin tutustunut kolmeen minua vanhempaan ja kolmeen nuorempaan vuosikurssiin neljän vuoden aikana, eli yhteensä noin 80:neen kuvataiteilijaan. Lisäksi aikuis- ja erikoistumisopiskelijoihin tutustuminen olisi tuonut lisää tärkeitä kontakteja taidekentällä jo toimiviin taiteilijoihin.

On surullista valmistua koulusta, jota ei parin vuoden päästä enää ole, vaikka sen historia todistaa laadukkaan koulutuksen puolesta. Omalla kohdallani olen silti pyrkinyt saamaan koulusta kaiken irti ja suosittelen sitä lämpimästi jokaiselle tai-

dekouluun sisään päässeelle. Aika kuluu äärettömän nopeasti – neljä vuotta on vasta alkua. Kiitollinen olen kaikille heille, jotka löytävät, ajattelevat, tekevät ahkerasti ja panostavat tekemiseensä ja jakavat tietonsa muille. Heistä saan voimaa ja näen työn tuottavan joskus tulosta. Ja sen, että tässä ammatissa voi pärjätä.



LÄHTEET

- Brillant-Savarin, Anthelme. *Maun fysiologia*. Gummerus, Jyväskylä: 2008
- Ekroos, Marina & Saariaho, Elsi (toim). *Silmänruokaa – Löytöretki makuihin*, WSOY, Helsinki: 2012.
- Honour, Hugh & Fleming, John. *Maailman taiteen historia*. Kustannusosakeyhtiö Otava, Helsinki: 2012.
- Liimatainen, Aura. *Parasta kotiruokaa*. WSOY, Porvoo: 1995.
- Lindström, Aili. *Nuoren emännän keittiöopas*. Tammi, Helsinki: 1947.
- Nissilä, Maarit & Karskela, Veikko. *Pronssi: valusta ja työterveydestä kuvanveistäjälle*. Taide, Helsinki: 2010.
- Räsänen, Anne. *Muotit eri materiaaleista*. Artikkelijulkaisu *Kipsi – veistosten ja rakennuskoristeiden valmistus, käsittely ja huolto* -kirjassa. Kava, Ritva & Vakkala, Pirjo (toim.). Lalli Oy [Pori]: 2004.
- Siukonen, Jyrki. *Vasara ja hiljaisuus. Lyhyt johdatus työkalujen filosofiaan*. Kuvataideakatemia, Helsinki: 2011.
- Siukonen, Jyrki. *Kuvanveiston materiaalit – lyhyt historia*. Artikkelijulkaisu *Kuvanveisto ajassa ja tilassa* -kirjassa. SKS, Helsinki: 2010.
- Painamattomat lähteet*
- Anoschkin, Jasmin. *Tekijä* -henkilökuvasarja Ke 7.8.2013, Yle Radio 1 Helsinki: 2013.
<http://areena.yle.fi/radio/1948468>. Viitattu 15.11.2014.
- Happonen, Matti. Keskustelu mallimuovailukurssilla. Lahti: elokuu 2013.
- JimTv. *Suomen paras leipomo: Leipomoesittelyt*, 2014.
<http://www.jimtv.fi/ohjelmat/suomen-paras-leipomo/tag/leipomoesittelyt>. Viitattu 8.12.2014.
- Kalin, Kaj. Lainaus Kim Simonssonin kotisivuilta: 2014.
<http://www.kimsimonsson.com/quotes.html>. Viitattu 8.11.2014.
- Kiasma -blogi. *Korpit kertovat Kathmandusta*, 2012.
<http://blog.kiasma.fi/blog/?p=244>. Viitattu 8.12.2014.
- Lonka, Kirsti & Ikonen, Ilona (toim.) & Löyttyniemi, Raili (koonnut). *Oudot tunteet – Flow*, Yle oppiminen: 2014.
<http://oppiminen.yle.fi/psykologia-ihmissuhteet/oudot-tunteet/oudot-tunteet-flow>. Viitattu 17.11.2014.
- Rankka, Aarno. Keskustelu pronssivalukurssilla. Lahti: marraskuu 2014.
- Tilastokeskus. *Yliopistojen uudet opiskelijat ja opiskelijat koulutusasteen ja koulutusalan (opetushallinnon 1995 luokitus), mukaan 2013*.
http://www.tilastokeskus.fi/til/yop/2013/01/yop_2013_01_2014-04-25_tau_001_fi.html. Viitattu 12.12.2014.
- Suomisanakirja / *Virhe*. <http://www.suomisanakirja.fi/virhe>. Viitattu 15.11.2014.
- Wikipedia / *Manga*. <http://fi.wikipedia.org/wiki/Manga>. Viitattu 12.12.14.

Teksti & kuvitus
© Katri Piri 2015

LAMK

Lahden ammattikorkeakoulu
Lahti University of Applied Sciences