UNIVERSITY OF HELSINKI

https://helda.helsinki.fi

Ruoka, luokka ja affektit 1500-luvun lopun italialaisessa visuaalisessa kulttuurissa: Food, class, and affects in late 16th century Italian visual culture

Repo, Anna E

2022-10
Historian Ystavain Liitto
http://hdl.handle.net/10138/566631
Repo, A E 2022, 'Ruoka, luokka ja affektit 1500-luvun lopun italialaisessa visuaalisessa kulttuurissa', Historiallinen Aikakauskirja, Vuosikerta. 120, Nro 3, Sivut 275-288.
https://doi.org/10.54331/haik.117052

Downloaded from Helda, University of Helsinki institutional repository. https://helda.helsinki.fi
This is an electronic reprint of the original article.
This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.
Please cite the original version.

Anna Repo

Ruoka, luokka ja affektit 1500-luvun lopun italialaisessa visuaalisessa kulttuurissa

Ruoka alkoi näkyä kuvataiteessa aivan uudella tavalla 1500-luvun lopun Italiassa. Kun renessanssin[1] kuvataide oli keskittynyt pitkälti uskonnollisten ja mytologisten aiheiden kuvaamiseen, 1600-luvun lähestyessä niiden rinnalle tuli arjen kuvauksia, joissa ruoka oli keskeisessä osassa. Nämä niin kutsutut genremaalaukset tai laatukuvat[2] toivat hyvin erilaisen näkökulman ruokaan ja syömiseen kuin renessanssin aikana ilmestynyt – lähinnä eliitin ruokailutottumuksia ja terveysihanteita esittelevä – ruokakirjallisuus.

Maalauksissa kuvattiin yläluokan sijaan työväkeä, kuten myyjiä, keittiöapulaisia tai jopa teurastajia ja teokset sijoittuivat usein markkinoille, keittiöihin tai ruokapöydän ääreen. Inspiraationa teoksille toimivat flaamilaistaiteilijoiden Pieter Aertsenin ja Joachim Beuckelaerin ruokaa pursuavat markkinakuvaukset, jotka olivat päätyneet Italiaan Affaitati- ja Farnese -sukujen kautta.[3] Vaikka flaamilaisvaikutteet olivat italialaisissa teoksissa selvästi nähtävissä, poikkesivat ne esikuvistaan siinä, että italialaismaalaukset eivät sisältäneet raamatullisia kohtauksia ja niissä alempiluokkaiset hahmot esitettiin usein ylikorostuneeseen seksuaalisina ja vailla itsehillintää.

Tässä artikkelissa tarkastelen kahden esimerkkiteoksen, Bartolomeo Passerottin *Iloisen seurueen* (*Allegra compania*, noin vuodelta 1577) sekä Vincenzo Campin *Ricotansyöjien* (*I mangiatori di ricotta*, noin vuodelta 1580) kautta 1500-luvun lopun italialaisten genremaalausten affektiivisuutta. Tutkin, kuinka teokset välittivät ja tartuttivat negatiivisia affekteja ja tunteita alempien luokkien ruokakulttuuriin ja ruokakulttuurista, ja kuinka teoksissa luokka, ruoka ja seksuaalisuus kietoutuivat toisiinsa kiehtovalla ja hämmentävällä tavalla. Artikkeli tarjoaa myös esimerkin siitä, että kuvallinen lähdeaineisto ja erityisesti kuvataiteen käyttö ovat historiantutkimuksessa hedelmällisiä. Vaikka ymmärrys kuvallisen lähdeaineiston potentiaalista

[1] Viittaan tässä renessanssiin nimenomaan kuvataiteen tyylisuuntana, joka vaikutti Italiassa 1400-luvun alusta 1500-luvun ensimmäisiin vuosikymmeniin. Aikakautena katson renessanssin käsittävän vielä koko 1500-luvun.
[2] Genremaalauksella tai laatukuvalla tarkoitetaan arkista elämää kuvaavaa maalausta. Tieteen termipankki, hakusana "genremaalaus", https://tieteentermipankki.fi/wiki/Taidehistoria:laatukuva (14.3.2022). Ensimmäisinä genremaalauksina pidetään 1600-luvun alankomaalaisia kansankuvauksia, mutta tässä artikkelissa käytän käsitettä kuvaamaan 1500-luvun lopun italialaisia arjen kuvauksia, sillä teokset sopivat genremaalauksen määritelmään, eikä sopivampaakaan käsitettä ole. Lisäksi muun muassa taidehistorioitsija Sheila McTighe on käyttänyt käsitettä *genre painting* Vincenzo Campin, Bartolomeo Passerottin sekä Annibale Carraccin teoksiin viitaten.
[3] Sheila McTighe, Foods and the Body in the Italian Genre Paintings, about 1580. Campi, Passarotti, Carracci. *The Art Bulletin* 86:2 (2004), 301.

onkin lisääntynyt viime aikoina merkittävästi, on kuvien käyttö historian tutkimuksessa edelleen melko vähäistä kirjallisiin lähteisiin verrattuna.

Aiempi renessanssin ruokakulttuuria käsittelevä tutkimus on pohjautunut pitkälti kirjallisten lähteiden tarkasteluun.[4] Toki myös visuaalista aineistoa on hyödynnetty, mutta se on toiminut lähinnä tukena tai lisänä kirjallisille lähteille, ei itsenäisenä ja ensisijaisena lähdeaineistona. Tässä artikkelissa asetelma on käännetty päinvastoin: maalaukset ovat ensisijainen aineisto, jota kirjalliset lähteet täydentävät.

Tunteiden historiasta kirjoittaneet Margrit Pernau ja Imke Rajamani tuovat esiin, kuinka tunteiden historiaa tutkittaessa vain kieleen ja kirjallisiin lähteisiin keskittymällä ohitetaan tunteiden eri ilmaisutapojen rikkaus, sillä tunteita käsitteellistetään ja niiden merkityksiä ilmaistaan tekstien lisäksi kuvissa, äänissä, tiloissa, ihmisten liikkeissä, arkkitehtuurissa, jopa ruoassa.[5] Pernau ja Rajamani korostavat myös kehollisuuden ja aistien merkitystä tunteita tutkittaessa, sillä kaikki havainnot ja tulkinnat ympäröivästä kulttuurista sekä materiaalisesta todellisuudesta tapahtuvat kehojen ja aistien kautta. Artikkelissani, jossa tarkastelen tunteita ruoan ja syömisen kontekstissa, kehollisuuden ja aistien merkitys on erityisen tärkeää, sillä syöminen, jos mikä, on kehollista ja aistillista toimintaa.

Kuvien tulkinnassa olennaista ei ole ainoastaan se, miltä kuvat näyttävät vaan se, kuka ja kuinka teoksia katsoo. John Berger korostaa, että kuvien merkitykset eivät synny vain siitä, mitä kuvat näyttävät vaan minkälaisiin *katsomisen tapoihin* (*ways of seeing)* ne kutsuvat. Bergerin mukaan katsoessamme kuvaa emme koskaan katso ainoastaan yhtä asiaa, vaan myös suhdetta asian ja itsemme välillä.[6] Tämä on keskeistä myös artikkelin esimerkkiteoksia tulkittaessa. Vaikka 1500-luvun genremaalauksissa esitettiin alempia yhteiskuntaluokkia sekä vaatimattomampaa ruokakulttuuria, on olennaista huomata, etteivät teokset silti olleet alempien luokkien tekemiä

[4] Ks. esimerkiksi Ken Albala, *Eating Right in the Renaissance.* University of California Press 2002; Claudio Benporat, *Cucina e convivialità italiana del cinquecento*. Leo S. Olschki Editore 2007; Joan Fitzpatrick, *Renaissance Food from Rablais to Shakespeare. Culinary Readings and Culinary Histories.* Ashgate 2010; Pina Palma, *Savoring Power, Consuming the Times. The Metaphors of Food in Medieval and Renaissance Italian Literature.* University of Notre Dame Press 2013. Poikkeuksina haluan mainita kaksi artikkelia taidehistorian puolelta, McTighe 2004; Siv Tove Kulbrandstad Walker, Appetites. Food, Eating and the Senses in Sixteenth-Century Italian Art. Teoksessa Alice E. Sanger & Siv Tove Kulbrandstad Walker (toim.) *Sense and the Senses in Early Modern Art and Cultural Practice.* Ashgate 2012.

[5] Margrit Pernau & Imke Rajamani, Emotional Translations. Conceptual History Beyond Language. *History and theory* 55:1 (2016), 46–47.

[6] John Berger, *Ways of seeing. Based on the BBC Television Series with John Berger.* British Broadcasting Corporation & Penguin Books 1972, 9.

eivätkä heille suunnattuja. Maalauksia katsoivat ja niitä ostivat luultavasti lähinnä yläluokkaan kuuluvat, ja teokset kutsuivat heitä – Bergeriä mukaillen – tietynlaiseen katsomiseen tapaan. Teosta katsoessaan he eivät siis vain katsoneet niissä näkyviä alempiluokkaisia hahmoja, vaan myös itseään suhteessa näihin hahmoihin.

Affektiivisuuden käsitteen kautta artikkeli tarjoaa tuoreen näkökulman perinteisen länsimaisen kuvataiteen tulkintaan, sillä visuaalisen kulttuurin affektivisuutta on aiemmin tarkasteltu lähinnä nykytaiteen kontekstissa.[7] Teosten affektiivisuudella viittaan niiden voimaan herättää katsojissa kehollisia, tunnepitoisia reaktioita. Affektiivisuutta analysoitaessa tukeudun Sara Ahmedin teoriaan tunteiden tarttumisesta. Ahmedin mukaan tunteet eivät *ole* meissä, vaan ne tarttuvat meihin toistettujen tekojen ja toimintojen seurauksena.[8] Vaikka tunne syntyisi välittömästi ja se olisi voimakas ja fyysinen, pohjaa se aina johonkin aiemmin koettuun, opittuun ja havaittuun. Koska kokeminen, oppiminen ja havaitseminen tapahtuu aina tietyssä kulttuurisessa ja ajallisessa ympäristössä, ovat myös tunteet kulttuurisia ja muutoksille alttiita. Näin ollen menneisyyden tunteita ja niiden ilmaisutapoja on aina tarkasteltava siinä kulttuurisessa ja ajallisessa kontekstissa, jossa ne ovat syntyneet.

Vulgaarit ruoat ja niiden syöjät

Bolognalaistaiteilija Bartolomeo Passerottin (1529–1592) *Iloinen seurue* on hämmentävä teos. Teoksessa kuusihenkinen seurue – viisi ihmistä ja yksi koira – on ahtautunut tiiviisti pöydän ääreen, ehkä juhlimaan jotakin. Oikeanpuolimmaisessa reunassa harmaanhapsinen ja karkeapiirteinen mies puristaa vieressä olevan puolialastoman ja romuluisen naisen rintaa. Mies on pukeutunut valkoiseen paitaan ja punaiseen liiviin, kun taas naisella on antiikkiin viittaava kaapu ja kampaus. Kaapuun on pukeutunut myös vasemmalla oleva mies, joka tuo asuineen ja ruukkuineen mieleen viinin jumala Bacchuksen. Takana olevat rodullistetut mies ja nainen ovat täysin uppoutuneina toisiinsa ja tuijottavat toisiaan suut avonaisina, kellertävät silmät kiiluen. Miehen kädessä on lasi, joka on kohotettu ikään kuin maljan nostamiseksi. Kaikkien hahmojen suut ovat auki paljastaen harvat hampaat tai roikkuvan kielen. Ihmishahmojen lisäksi naisen ja kaapuun pukeutuneen miehen välissä on koira, joka sekin roikottaa kieltä suustaan.

[7] Ks. esim. Marie-Luise Angerer, Feeling the Image. Some Critical Notes on Affect. Teoksessa Oliver Grau & Thomas Veigl (toim.) *Imagery in the 21st Century.* MIT Press 2011, 219–233; Ann Schilo (toim.) *Visual Arts Practice and Affect. Place, Materiality and Embodied Knowing.* Rowman & Littlefield International 2016.
[8] Sara Ahmed, *The Cultural Politics of Emotions*. Edinburgh University Press 2014. Ks. myös Elina Halttunen-Riikosen suomennos *Tunteiden kulttuuripolitiikka*. Niin & näin 2018.

Ruokapöydällä, valkoisen pöytäliinan päällä lojuu asetelmanomaisesti kaksi sämpylää, pala makkaraa, yksi kokonainen valkosipuli, halkaistu viikuna sekä lasi viiniä.



Bartolomeo Passarottin maalaus Iloinen seurue noin vuodelta 1577. Teos on yksityisomistuksessa. Lähde: Wikimedia Commons.

Kuten maalauksen seurue, myös ruokayhdistelmä tuntuu jotenkin sattumanvaraiselta. Leipä ja viini ovat kristillisiä symboleja, mutta muuten uskonnollisuus on teoksesta kaukana. Myös aterian näkökulmasta yhdistelmä vaikuttaa erikoiselta – leipä, makkara ja viikuna ehkä sopisivat nautittavaksi viinin kanssa, mutta valkosipulia tuskin kukaan söisi sellaisenaan, ellei se ole tarkoitettu jonkinlaiseksi rohdoksi. Syötävää on viidelle ihmiselle muutenkin hyvin niukasti eikä kukaan hahmoista tunnu edes kiinnittävän huomiota ruokiin. Ruoat näyttävät aivan koskemattomalta, korkeintaan viiniä on saatettu nauttia. Näin ollen voidaankin olettaa, että ruoat

toimivat teoksessa ensisijaisesti symboleina ja näennäisestä sattumanvaraisuudesta huolimatta ruoka-aineet on tarkkaan mietitty.

Renessanssin aikana monilla ruoka-aineilla oli vahvoja luokkaa symboloivia merkityksiä. Aikakauden ravitsemusoppi pohjasi antiikin aikana syntyneeseen humoraalioppiin, jonka mukaan ihmisen terveys perustui neljän ruumiinnesteen – veren, liman sekä mustan ja keltaisen sapen – tasapainoon. Kaikenlaisten sairauksien, vaivojen ja mielenkuohuntojen katsottiin näin ollen johtuvan nesteiden epätasapainosta ja avaimena tasapainon saavuttamiseen nähtiin oikeanlaiset elämäntavat, kuten sopiva liikunta, uni ja erityisesti ravinto.[9]

Siihen, minkälaisen ravinnon kenellekin katsottiin sopivan, vaikuttivat monet eri tekijät, kuten ikä, sukupuoli ja temperamentti, mutta ennen kaikkea luokka.[10] Aikakauden ruoka- ja terveyskirjoittajat varoittelivat riskeistä, joita vääränlaisena pidetyn ruoan nauttiminen syöjälle aiheutti.[11] Käytännössä kirjoitukset olivat suunnattu ylä- ja keskiluokalle ja niissä kehotettiin välttämään alempiin luokkiin ja maalaisiin liitettyjä ruokia, kuten juureksia, papuja tai sianlihaa. Tätä perusteltiin luokkien välisillä fyysisillä eroilla, kuten sillä, etteivät yläluokkaisten herkät vatsat ja sirot kehot kestä samoja ruokia kuin fyysistä työtä tekevien ja raavaiden maalaisten vatsat. Yhtä lailla fyysistä työtä tekevien alempien luokkien oli haitallista tai jopa vaarallista syödä eliitin kevyitä ja hienostuneita ruokia.[12]

Passerottin teoksen ruoat sisältävät viittauksia alhaiseen statukseen ja seksuaalisuuteen. Vaaleat sämpylät ovat ruoista ainoita, joihin ei renessanssin aikaan liitetty epäilyttäviä mielikuvia – itse asiassa niitä pidettiin jopa luksustuotteina.[13] Tästä syystä onkin kiinnostavaa, että Passerotti on kuvannut sämpylät teokseensa. Viittaako arvokas leipä ehkä tilanteen erityislaatuisuuteen tai juhlaan vai onko Passerotti pyrkinyt leivällä tuomaan esiin hahmojen nousukasmaisuutta tai yritystä imitoida eliittiä? Selkeästi alempiin luokkiin liitetyt ruoka-aineet ovat sen sijaan

[9] Heikki Mikkeli, *Hygiene in the Early Modern Medical Tradition*. Suomalainen Tiedeakatemia 1999, 14–18, 59–60.
[10] Albala 2002, 6, 184.
[11] Lääkäri Castore Durante esimerkiksi varoittaa sianlihan olevan vahingollista joutilaille ja herkille kehoille ja luettelee runsaasti erilaisia vaivoja, joihin lihan syöminen voi johtaa, kuten pahoinvointisuus sekä munuaiskivien saaminen. Samassa kirjassa Durante ylistää fasaanin lihan erinomaisuutta ja kutsuu sitä varsinaiseksi prinssien ja suurten herrasmiesten ravinnoksi, joka parantaa vaivan kuin vaivan, mutta toteaa sen sopimattomaksi maalaisille tai työväelle. Castore Durante, *Tesoro della sanità.* Francesco Zannetti 1586, 195–196, 217–218.
[12] David Gentilcore, *Food and Health in Early Modern Europe. Diet, Medicine and Society, 1450–1800.* Bloomsbury Academic 2016, 51.
[13] Paul H. D. Kaplan, Bartolomeo Passarotti and "Comic" Images of Black Africans in Early Modern Italian Art. Teoksessa Angela Rosenthal, David Bindman & Adrian W. B. Randolph (toim.) *No Laughing Matter. Visual Humor in Ideas of Race, Nationality, and Ethnicity*. Dartmouth College Press 2016, 26.

valkosipuli, makkara ja tumma punaviini. Valkosipuli oli alempien luokkien suosiossa, sillä se oli edullinen tapa saada maukkautta ruokaan.[14]

Maan alla kasvavat kasvit miellettiin tosin muutenkin maalaisten ja alempien luokkien ruoiksi, kun taas lähellä Jumalaa olevat ruoka-aineet, kuten korkealla puissa kasvavat hedelmät nähtiin ihanteellisena ruokana eliitille. Lihatuotteista makkarat olivat niitä, joita vähävaraisempienkin ruokapöydissä saattoi näkyä.[15] Näistä syistä sekä makkara että valkosipuli leimautuivat köyhien ja maalaisten ruoiksi, joita kaupunkieliitti alkoi vältellä. Nämä mielikuvat välittyvät vahvasti myös aikakauden ruokakirjallisuudesta. 1500-luvulla elänyt luonnontieteilijä Constanzo Felici kertoo eri kasveja ja niiden käyttöä esittelevässä oppaassaan valkosipulin olevan suosittu etupäässä maalaisten keskuudessa ja kuvailee sen tuoksua kamalaksi.[16]

Baldassare Pisanelli piti valkosipulin käyttöä jopa vaarallisena ja varoitti valkosipulin olevan haitallinen aivojen, näön ja pään toiminnalle, aiheuttavan janoa ja vahingoittavan raskaana olevia naisia. Toisaalta hän arveli, että valkosipuli voisi myös parantaa seksuaalisen haluttomuuden, kirkastaa äänen sekä tappaa (ilmeisesti kehossa elävät) madot.[17] Täysin pannassa valkosipuli ei tainnut ollut paremmissakaan piireissä, sillä yhdessä renessanssin ajan suosituimman keittokirjan, Bartolomeo Scappin *Opera*n ohjeissa valkosipuli mainitaan.[18]

Kuluneen sanonnan mukaan olet, mitä syöt. Ken Albala kuvaa kirjassaan *Eating Right in the Renaissance*, kuinka vulgaari ja maalaismainen ruoka teki syöjästä vulgaarin ja maalaismaisen, yhtä lailla kuin ruoka, joka symboloi vaurautta, hienostuneisuutta ja valtaa, siirsi ominaisuudet syöjäänsä.[19] Toisaalta tietyt ruoka-aineet alettiin kokea epäilyttävinä juuri siitä syystä, että ne liitettiin yhä vahvemmin köyhiin ja maalaisiin ja niitä kuvailtiin huonosti sulaviksi, jalostamattomiksi tai haiseviksi. Myös *Iloisessa seurueessa* rinnakkain kuvatut vulgaareina pidetyt ruoka-aineet sekä kontrolloimattomat, alempiin luokkiin kuuluvat kehot vahvistavat ja tartuttavat toisiinsa epämiellyttäviä mielikuvia, ruokien herättämien affektien tarttuessa kehoihin ja kehojen herättämien tuntemusten tarttuessa ruokiin.

---

[14] Raffaella Sarti, *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna.* Editori Laterza 1999, 220.
[15] Albala 2002, 194.
[16] Constanzo Felici, *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo*. QuattroVenti [1572] 1986, 34.
[17] Baldassare Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi et del bere*. Gio. Alberti 1586, 44.
[18] Bartolomeo Scappi, *Opera*. 1570, 7, 79.
[19] Albala 2002, 184

Sara Ahmedin mukaan ruoan potentiaali inhon herättäjänä perustuu siihen, että se on kytköksissä aisteihin, jotka vaativat läheisyyttä – tunto- ja makuaistiin – ja siihen, että "otamme ruoan sisällemme". Inhon tunteen tarttuminen itseen ei kuitenkaan vaadi välttämättä inhottavan ruoan syömistä, vaan jo läheisyys inhottavaan objektiin voi tuntua loukkaukselta kehollisia rajojamme kohtaan. Ahmed katsoo myös, että inhoa tunteva keho tuntee myös eräänlaista raivoa siitä, että inhottava objekti on päässyt tarpeeksi lähelle kuvottaakseen ja että inhon kokemus on kokemus joutumisesta jonkin sellaisen alaiseksi, jonka on torjunut.[20]

Ahmedin teoriaa mukaillen voidaan katsoa, että inho voi tarttua myös maalauksen välityksellä. Näin ollen, vaikka 1500-luvun katsoja ei Passerottin maalausta katsoessaan ollutkaan fyysisesti samassa tilassa epämiellyttävinä pidettyjen ruokien ja kehojen kanssa, on maalaus voinut saada hänet haluamattaan tuntemaan kehossaan, miltä niiden koskeminen, maistaminen ja haistaminen tuntuisivat.

Myös Vincenzo Campin *Ricotansyöjissä* alhaiseen luokkaan ja rahvaanomaiseen ruokaan liittyvät epäilyttävät mielikuvat ja affektit kietoutuvat tiukasti yhteen. Toisin kuin *Iloisessa seurueessa*, Campin teoksessa todella syödään. Maalauksessa vasemmalla kuvatun miehen aukinainen suu on täynnä valkoista juustoa, kun hänen vieressään oleva hahmo taas on juuri ohjaamassa lusikkaa suuhunsa. Kaksi oikeanpuolimmaista hahmoa, mies ja nainen, eivät ole vielä ehtineet maistaa ricottaa, mutta hekin pitelevät lusikkaa kädessään, mies juustoa lautaselta kauhoen. Hahmot todella tuntuvat nauttivan, jopa himoitsevan ruokaa eivätkä peittele ahnauttaan. Seurueen alhaisen luokan voi tunnistaa heidän vaatetuksestaan, auringossa tummuneista, uurteisista ihoistaan sekä fyysisessä työssä vahvistuneista kehoistaan.

[20] Ahmed 2014, 83–86.



Vincenzo Campin maalaus Ricotansyöjät noin vuodelta 1580. Teos sijaitsee nykyään Musée des Beaux-Arts de Lyonissa. Lähde: Rama, Wikimedia Commons, Cc-by-sa-2.0-fr.

Valkosipulin ja makkaran lailla myös juustot saivat renessanssin ruokakirjoittajilta melko kriittisen arvion. Baldassare Pisanellin mukaan ricotta on syötävää, jos se on tehty erinomaisesta maidosta ja se nautitaan aivan tuoreena, runsaan sokerin kanssa pieninä annoksina. Samalla hän kuitenkin korostaa, että ricotta sopii lähinnä nuorille, koleerisille ja heille, jotka raatavat paljon, toisin sanottuna työväelle.[21] Ricotta mainitaan epäilyttävässä valossa myös runoilija Giovanni Mauron runossa, jossa hän tekee pilkkaa Latiumin alueen maalaisnaisista, kuvaillen heitä seuraavasti:

> Mutta kuten luonto heidät puhtaasta mudasta loi, niin he kulkevat siinä koristeltuna päästä varpaisiin;… heidän paksut hiuksensa ovat täiden metsä, ja hampaat peittyneet ricottaan, / ja rinnat roikkuvat polviin saakka.[22]

[21] Pisanelli 1586, 132.

[22] "Ma come la Natura tutte quante / Di pura terra fe', così sen vanno / Di quella ornate dal capo alle piante;… 'e i capei folti, bosco da pidocchi, / E gli denti smaltati di ricotta, / E le poppe, che van fin'a i ginocchi". Giovanni Mauro, Capitoli delle donne di montagna. Teoksessa *Il Primo Libro Dell' Opere Burlesche Di M. Francesco Berni, Di M.Gio.della Casa, Del Varchi, Del Mauro, Di M. Bino, Del Molza, Del Dolce, e Del Firenzuola.* [n.1530] 1723, 96–97.

Runon perusteella voidaan olettaa ricotan olleen tyypillistä maalaisten ruokaa, mutta kiinnostavaa kuvauksessa on myös se, kuinka siinä liitetään maalaisuus ja alhainen luokka siivottomuuteen ja hygienian puutteeseen.

Vihjaamalla huonoon hygieniaan ja likaisuuteen luodaan vahva mielikuva ihmisen epämiellyttävyydestä ja inhottavuudesta. Renessanssin aikana hygieniaa ja siisteyttä alettiin pitää yhä suuremmassa arvossa, mikä näkyi varakkaimmissa ruokapöydissä esimerkiksi omien lautasten, lusikoiden, veitsien ja lautasliinojen käytön yleistymisessä.[23] Olennaista onkin huomata, ettei siisteys tarkoittanut ainoastaan näkyvän lian puutetta, vaan ollakseen siisti oli myös taidettava oikeanlaiset pöytätavat. Renessanssin Italian siisteyskäsitystä tutkineen Douglas Biow'n mukaan siisteys liitettiin vahvasti ihmisen sivistykseen, kunniakkuuteen, itsekuriin ja -kunnioitukseen, statukseen ja sosiaaliseen erottautumiseen.[24]

Campin teoksessa seurueen alhaista statusta alleviivataan ricotan ohella nimenomaan ruokailijoiden käytöksellä ja pöytätapojen puuttumisella. Hahmojen avoin nautiskelu ja ahnaus sekä auki olevat suut ovat omiaan aiheuttamaan pahennusta, mutta tätä lisää entisestään se, että vaikka jokaisella syöjällä on kyllä oma aterimensa, he kauhovat juustoa yhdestä ja samasta astiasta.

Galateossa, yhdessä renessanssin ajan tunnetuimmista käytösoppaista, Giovanni della Casa toteaa, että on pöyristyttävää tarjota seuralaiselleen viinilasia, johon omat huulet ovat jo koskeneet, puhumattakaan siitä, että tarjoaisi haukkua hedelmästä, jota on jo itse syönyt.[25] Ricotansyöjien tapa jakaa juusto antaakin ymmärtää heidän viis veisaavan hygieniasta ja näin ollen, sen lisäksi että he näyttäytyvät ylä- tai keskiluokkaisen katsojan silmissä sivistymättöminä, leimaantuvat he myös likaisiksi.

Antropologi Mary Douglasin tunnetun teorian mukaan lika on ainetta väärässä paikassa.[26] Näin ollen liaksi voidaan katsoa myös sylki, jonka syöjä tai juoja mahdollisesti jättää juomalasiin, juustoon tai haukkaamaansa hedelmään. Luomalla mielikuvaa likaisuudesta tartutetaan taas tehokkaasti epämiellyttäviä ja negatiivisia affekteja teoksen hahmoihin. Jos siisteys nähdään Biow'n väitteen tapaan merkkinä ihmisen itsekurista, kunniakkuudesta ja statuksesta, voidaan

[23] Sarti 1999, 177.
[24] Douglas Biow, *The Culture of Cleanliness in Renaissance Italy*. Cornell University Press 2006, 17.
[25] Giovanni Della Casa, *Galateo*. Einaudi [1558] 1990, 5.
[26] Mary Douglas, *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Routledge & Kegan Paul 1966. Ks. myös Virpi Blomin ja Kaarina Hazardin suomennos *Puhtaus ja vaara. Ritualistisen rajanvedon analyysi*. Vastapaino 2000.

siivottomuus taas tulkita näiden kaikkien puutteena. Lisäksi likaisuus, kuten myös epämiellyttävä ruoka, voi herättää kehossa voimakkaitakin inhon tunteita, sillä silloinkin, kun lika – kuten Campin teoksen tai della Casan esimerkin kohdalla sylki – ei ole nähtävissä, se voi tarttua ja liata itsen. Voi toisaalta olla, että juuri lian näkymättömyys tekee siitä niin pelottavan ja vaarallisen: kun lika ei ole nähtävissä, sitä on myös vaikeampi vältellä.

Ylevät ja alhaiset aistit

Renessanssin aikaan oikeanlaiset pöytätavat, hygienia ja siisteys kuuluivat olennaisesti sivistyneeseen ruokailuun, mutta lisäksi katsottiin, että aterian tuli miellyttää ruokailijan aisteja monipuolisesti. Eliitin juhla-ateriat olivat moniaistillisia kokemuksia, joissa niin mauilla, tuoksuilla, miellyttävällä äänimaisemalla kuin estetiikalla oli oma tehtävänsä. Tunto- ja makuaisteja pidettiin yleisesti aisteista alhaisimpina, mutta juhla-ateriat pyrkivät estetisoimaan niitä integroimalla ne ylevämpänä pidettyihin kuulo- ja näköaisteihin.[27] Estetiikka ei tosin ollut itseisarvo, vaan musiikin, kauniin kattauksen ja hyvien tuoksujen katsottiin myös herättelevän ruokahalua ja auttavan ruoansulatuksessa.[28]

Jos ihanteellinen ateria muodostui musiikista, miellyttävistä tuoksuista, kauniista asettelusta sekä tietenkin herkullisista ja eleganteista ruoista, ovat *Iloisen seurueen* ja *Ricotansyöjien* ateriat kaukana ihanteesta. Molemmissa teoksissa ruoan esillepano on askeettinen, eikä varsinaisesta kattauksesta voida puhua. Ricotta on asetettu koruttoman metallilautasen päälle ja sitä syödään yhtä koruttomilla metallilusikoilla ja puukauhalla. Passerottin teoksen ruoat on sen sijaan laskettu suoraan valkoisen pöytäliinan päälle, eikä astioita tai aterimia viinilaseja ja -ruukkua lukuun ottamatta ole lainkaan.

Myös teosten värimaailma on hillitty, mikä ei tietenkään ole sattumaa. Renessanssin aikana värien käyttö oli tapa erottautua ja väreihin saattoi sisältyä monenlaisia viestejä. Väreistä kalleimpia olivat muun muassa voimakkaat karmiininpunainen ja purppura, mistä johtuen ne olivat eliitin suosiossa. Sävyn piti kuitenkin olla juuri oikea. Vaikka syvä karmiininpunainen edusti luksusta, kirkas verenpunainen – jolla on maalattu Ricotansyöjien vasemmanpuolimmaisen miehen lakki sekä vihreäpukuisen naisen kaulakoru – liitettiin muun

[27] Niall Atkinson, The Social Life of the Senses. Architecture, Food, and Manners. Teoksessa Herman Roodenburg (toim.) *A Cultural History of The Senses. In the Renaissance.* Bloomsbury Academic 2014, 21.
[28] Atkinson 2014, 34–35.

muassa aggressiivisiin tunteisiin, intohimoon, prostituoituihin sekä juutalaisiin.[29] Punaista kaulakorua ja lakkia lukuun ottamatta molempien seurueiden vaatteet ovat sävyiltään melko haaleita, mikä on jälleen yksi tapa viestiä heidän yhteiskunnallisesta statuksestaan: alempien luokkien vaatteet olivat joko värjäämättömiä tai värjätty edullisilla ja hailakoilla kasviväreillä, joiden intensiteetti katosi vähitellen vaatteiden kuluessa.[30]

Teosten hajumaailma ei tietenkään välity visuaalisesti, mutta on helposti kuviteltavissa. Ruoka-aineista valkosipulilla, salamilla sekä juustolla on voimakkaat ominaistuoksunsa, joita usein pidetään epämiellyttävinä. Vaikka ricotta on juustoksi melko miedonhajuinen, aikana ennen teollisia valmistustapoja senkin tuoksu saattoi olla paljon tämän päivän ricottaa voimakkaampi.[31] Voidaan myös katsoa, että olennaisempaa kuin se, kuinka voimakkaasti teoksissa esitetyt ruoka-aineet todella tuoksuvat on se, minkälainen reaktio hajuihin viittaamalla saadaan aikaan. Riittää, että katsoja näkee valkosipulin Passerottin teoksessa ja hänelle jo syntyy vahva mielikuva sen läpitunkevasta hajusta. Ruoka-aineiden lisäksi teosta katsoessa on helppo kuvitella viiniltä tai juustolta tuoksuvat hengitykset sekä vaatteiden läpi puskevan hien hajun. Molemmissa teoksissa hahmot ovat hyvin lähellä, melkein kiinni toisissaan. Vaikka teosten rajauksen vuoksi emme tiedä, minkälaisessa tilassa seurueet ovat, syntyy tiiviistä asettelusta mielikuva ahtaasta tilasta, jossa ilma on lämmin ja painostava ja tuoksut toisiinsa vahvasti sekoittuneita.

Kuten tuoksujen historiaa tutkinut Constance Classen on todennut, läpi historian ja kulttuurien vallitsevien luokkien on ollut tapana ylläpitää itsestään kuvaa hyväntuoksuisina tai tuoksuttomina, kun taas alempiin luokkiin on liitetty mielikuvia pahanhajuisuudesta.[32] Tätä väitettä vasten ei ole yllättävää, että monet voimakkaantuoksuiset ruoat, kuten juuri valkosipuli ja juustot leimautuivat alempien luokkien ruoiksi. Lisäksi tuoksut olivat merkityksellisiä siitäkin syystä, että niiden katsottiin olevan kytköksissä ihmisen terveyteen. Tuoksut nähtiin materiaalisina – ne pystyivät ”tunkeutumaan“ kehoihin ja jopa sairastuttamaan ihmisiä.[33] Hyvien tuoksujen taas uskottiin voivan tervehdyttää sekä fyysistä että henkistä hyvinvointia.[34]

[29] Carole Frick, Body and Clothing. Teoksessa Amy Buono & Sven Dupré (toim.) *The Cultural History of Color in the Renaissance*. Bloomsbury Academic 2021, 89, 93–94.
[30] Frick 2021, 89, 101–102.
[31] Piero Camporesi, *The Anatomy of the Senses. Natural Symbols in Medieval and Early Modern Italy*. Polity Press 1994, 44–45.
[32] Constance Classen, The Odor of the Other. Olfactory Symbolism and Cultural Categories. *Ethos* 20:2 (1992), 136.
[33] Karen Raber, The Common Body. Renaissance Popular Beliefs. Teoksessa Linda Kalof & William Bynum (toim.) *A Cultural History of the Human Body in the Renaissance*. Berg 2010, 110.
[34] Camporesi 1994, 44.

Viittaamalla pahanhajuisuuteen Passerottin ja Campin teokset eivät siis vain luo kuvaa seurueen likaisuudesta ja epämiellyttävyydestä, vaan sisältävät ajatuksen siitä, ettei samassa tilassa oleminen olisi hyväksi terveydelle.

Tuoksuja vaikeampaa on kuvitella Campin ja Passerottin teosten äänimaailmaa. *Iloisen seurueen* kaapuun pukeutuneen miehen apposen auki olevan suun voisi kuitenkin olettaa päästävän ilmoilleen voimakkaan äänen. Mies on useasti tulkittu punaliivisen miehen kilpailijaksi ja avonaisen suun on katsottu ilmaisevan huutoa.[35] Miehen ja pariskunnan välillä ei kuitenkaan ole minkäänlaista vuorovaikutusta eikä mikään muukaan oikein tunnu viittaavan siihen, että käynnissä olisi kilpailu puolialastoman naisen huomiosta. Sen sijaan kaapuun pukeutuneen miehen hieman punertava nenä ja viiniruukku viittaavat hänen humaltuneisuuteensa ja näin ollen huutelu ja kiihtymys voisivat olla seurausta päihtyneestä tilasta.

Olipa syy huutoon mikä tahansa, se on jälleen yksi osoitus hahmojen kontrolloimattomuudesta ja alkukantaisuudesta. Voimakkaiden äänien tai riitelyn ei katsottu sopivan sivistyneeseen käytökseen ja varsinkaan ruokapöytään, huudosta puhumattakaan. Vuonna 1528 julkaistu Baldassare Castiglionen *Hovimies* kuvaa ihanteellista puheilmaisua seuraavanlaisesti: Puhuessa on käytettävä

> "hyvää ääntä, ei liian heikkoa ja pehmeää, sellaista kuin naisen, eikä niin karua ja rämisevää kuin maalaismiehen, vaan sointuvaa, selvää, hiljaista ja rauhallista, moitteettoman ääntämyksen sekä soveliaan käyttäytymisen ja eleiden ohella. Nämä koostuvat nähdäkseni tietyistä koko ruumiin liikkeistä, eivät teennäisistä ja väkinäisistä, vaan hillityistä, kasvojen pysyessä rauhallisina, silmien liikkeiden luodessa suloa sanoihin ja niihin sointuessa ja puhujan ilmaistessa myös eleillään parhaansa mukaan tarkoitustaan ja tunnettaan."[36]

[35] Vuonna 1678 ilmestyneessä teoksessaan *Felsina Pittrice* Carlo Cesare Malvasia tulkitsi kaapuun pukeutuneen miehen punaliivisen miehen huutavaksi kilpailijaksi. Kaplan 2016, 24. Malvasian tulkintaa on toistettu myös myöhemmissä analyyseissä *Iloisesta seurueesta.* Ks. Kaplan 2016; Angela Ghirardi, *Bartolomeo Passerotti Painter (1529–1592). General Catalogue. Bartolomeo Passerotti Pittore (1529–1592). Catalogo Generale.* Luisa editore 1990.

[36] "...come la voce bona, nõ troppo sottile, o molle come di femina, ne anchor tanto austera, e horrida, che abbia del rustico, ma sonora, chiara, suave, et ben cõposta cõ la pronuntia espedita & co i modi, et gesti convenienti, li quali, al parer mio, consistono in certi movimenti di tutto'l corpo non affettati, ne violenti, ma temperati con un volto accõmodato & con un mover d'occhi che dia gratia & s'accordi con le parole & che piu si po significhi anchor co i gesti la intentione, et affetto di colui che parla." Baldassare Castiglione, *Il libro del cortegiano del conte Baldesar Castiglione.* Filippo Giunta 1531, 35–36. Suomennos J. A. Hollo, *Hovimies.* WSOY 1957, 65.

Castiglionen kuvaukseen peilaten voi ajatella, että kilpailija rikkoo sopivuuden rajoja äänekkyyden lisäksi rajuilla kehon liikkeillä sekä kasvojen ilmeillä. Vaikka Castiglionen kuvaus liittyi nimenomaan hovimiehen käytökseen, pidettiin hillittyä käytöstä ja äänenkäyttöä, tunteiden hallintaa sekä hienovaraista kehonkieltä yleisestikin merkkinä sivistyneisyydestä ja eleganssista, kun taas voimakkaat tunteenilmaisut, karkea käytös ja äänen korottaminen olivat selkeitä etikettivirheitä.[37]

Myös della Casa korostaa oikeanlaisen äänenkäytön merkitystä ja katsoo, ettei ole sopivaa ”korottaa ääntään kuin julkinen kuuluttaja”.[38] Samoin hän paheksuu suuresti malttinsa menettämistä ruokapöydässä. Tuohtumusta ei tule della Casan mukaan missään tapauksessa näyttää pöytäseurueelleen, sillä he ovat tulleet paikalle viihtymään ja pahan mielen ilmaiseminen tartuttaisi ikävän tunnelman myös heihin.[39] *Iloisen seurueen* kaapuun pukeutunut mies ei selkeästi ole kuunnellut della Casan neuvoja, tosin hänen käytöksensä ei vaikuta seuralaisia juuri vaivaavan.

Iloisessa seurueessa ja *Ricotansyöjissä* myös maku- ja tuntoaistit ovat läsnä. Campin teosta katsellessa voi lähes maistaa pehmeän ja heraisen ricotan ja tuntea, kuinka se sulaa hitaasti suuhun. Teoksen hahmoille syöminen on nautinto, minkä he osoittavat katsojalle avoimesti. Se, että Campi on kuvannut teoksessaan syömistä ja vieläpä siitä nauttimista, oli 1500-luvun taiteessa hyvin harvinaista. Vaikka ruoka-aiheiset kuvaukset yleistyivät kuvataiteissa, itse syömisen aktia ei teoksissa juuri koskaan näytetty.[40] On mahdollista, että syömisen katsottiin olevan niin intiimiä toimintaa, ettei sen kuvaamista katsottu soveliaaksi. Lisäksi syynä oli varmasti se, että makuaistia pidettiin alhaisena, himoon ja seksuaalisuuteen liitettynä aistina.[41] Niissä harvoissa 1500-luvun teoksissa, joissa syömistä on todella kuvattu, syöjät onkin esitetty epäilyttävässä valossa, paheellisina, mutta myös huvittavina ahmatteina. Campin teos on tästä malliesimerkki.

Passerottin teoksessa ei syödä, mutta sen sijaan siinä on kuvattu monenlaisia kosketuksia, joilla koetellaan tai jopa rikotaan aikakauden sovinnaisuuden rajoja. Uuden ajan alussa yksityisyyttä ja omaa tilaa alettiin arvostaa aiempaa enemmän. Julkisia kiintymyksen osoituksia, toisen

[37] Sandra Cavallo & Tessa Storey, *Healthy Living in Late Renaissance Italy*. Oxford University Press 2014, 45–46.
[38] ”Non istà bene alzar la voce a guisa di banditore“. Della Casa [1558] 1990, 47.
[39] Della Casa [1558] 1990, 14.
[40] Bendiner 2004, 23.
[41] Constance Classen, *The Deepest Sense. A Cultural History of Touch*. University of Illinois Press 2012, 75.

koskettamista ja kehojen läheisyyttä saatettiin katsoa pahalla, vaikka yksityisessä piirissä ne toki olivat sallittuja.[42] Passerottin teoksessa fyysistä etäisyyttä hahmojen välillä ei ole. Punaliivisen miehen pitkäkyntiset sormet puristavat puolialastoman naisen rintaa pariskunnan poskien kiinnittyessä toisiaan vasten ja seurueen keskellä olevan koiran lämmin ja karhea turkki hankautuu kilpailijan ja naisen ihoa vasten. Toisiaan koskettavat myös tummaihoinen mies ja nainen, joiden suut ovat lähestymässä toisiaan. Teoksen hahmot eivät peittele haluaan koskettaa ja tulla kosketetuksi.

Kuvaamalla intiimejä ja yleensä muiden katseelta piilossa olevia tilanteita, Passerotti sai luultavasti aikalaiskatsojan vaivaantumaan ja tuntemaan, että hän on todistamassa jotain, jota hänen ei kuuluisi nähdä. Tilanteen epäsovinnaisuutta korostaa se, että hahmot on kuvattu mahdollisimman epämiellyttäviksi, epänormatiivisiksi *toisiksi.* Kuvaustyylillään Passerotti poikkesi tavasta, jolla kosketusta, alastonta naiskehoa ja seksuaalisuutta oli aikakauden kuvataiteessa totuttu kuvaamaan ja sai näin hahmojen välisen fyysinen läheisyyden tuntumaan katsojasta sopimattomalta.

Siv T. K. Walker esittää, että alhaisiksi luokiteltuja aisteja kuvaava 1500-luvun italialainen taide, Campin ja Passerottin genremaalaukset lukien, haastoi perinteisen käsityksen aistien hierarkiasta. Walker perustelee väitettään taiteilijoiden hienosyisellä tavalla käsitellä kyseisiä aisteja – kuinka he onnistuivat kuvaamaan pintojen tekstuurit lähes aistittaviksi ja kuinka ruokien hajut ja maut pyrkivät herättämään katsojassa tunnepitoisia reaktioita.[43] Maku- ja tuntoaistien ja esimerkiksi syömisen kuvaaminen oli toki osoitus siitä, että niitä pidettiin kuvaamisen arvoisina teemoina eikä liian maallisina tai arkisina esitettäväksi kuvataiteessa. Myös teosten korkean tason voi tulkita taiteilijoiden arvostukseksi aihetta kohtaan. Tästä huolimatta ainakaan *Ricotansyöjien* tai *Iloisen seurueen* humoristinen ja paheksuva tapa, jolla hahmot ja heidän aistillisuutensa on kuvattu, ei anna olettaa, että teokset olisivat pyrkineet muuttamaan mielikuvaa maku- ja tuntoaistien alemmuudesta, päinvastoin.

[42] Roger Chartier, Forms of Privatization. Introduction. Teoksessa Philippe Ariès, Roger Chartier & Georges Duby (toim.) *A History of Private Life. 3, Passions of the Renaissance*. Belknap Press of Harvard University Press 1989, 163–164.
[43] Walker 2012, 124.

Himo ja ylensyönti

Eliitin juhla-aterioiden kohdalla aistillisuuden katsottiin ylevöittävän ruokailukokemusta, osoittavan hienostuneisuutta ja tekevän hyvää terveydelle. Alempien luokkien kohdalla aistillisuus koettiin kuitenkin ensisijaisesti uhaksi. Vaarallisina pidettiin erityisesti syömiseen välittömästi kytkeytyvät aisteja, eli tunto- ja makuaisteja, jotka liitettiin alempien luokkien lisäksi alempina pidettyihin, ei-eurooppalaisiin rotuihin, naisiin ja eläimiin.[44] Vaikka kyseisten aistien katsottiin myös olevan erityisesti naisille hyödyksi – niitä nimittäin tarvittiin monissa naisille kuuluneissa töissä, kuten ruoanlaitossa, siivoamisessa sekä hoivassa – piili niissä vaaransa, sillä niiden katsottiin kytkeytyvän seksuaalisuuteen ja johtavan ylikorostuneeseen himoon.[45]

Ricotansyöjissä ja *Iloisessa seurueessa* nämä aisteihin liittyvät uhat tulevat näkyviksi. Passerottin teos on tässä suhteessa Campin maalausta eksplisiittisempi ja provosoivampi – se ei vain hienovaraisesti vihjaile, vaan härnää ja vaivaannuttaa. Hahmojen estoton käytös on varmaankin hätkähdyttänyt 1500-luvun katsojaa, ja teoksen affektiivisuutta on lisännyt se, että siinä seksuaalisuus ja himo yhdistyvät groteskeihin, *toiseutettuihin*, kehoihin. Kuvaamalla hahmot groteskeiksi, ei-normatiivisiksi, teokset ovat tarjonneet katsojalle *toisen*, jota paheksua ja moralisoida, jolle nauraa ja josta erottautua.

Renessanssin italialaisessa kirjallisuudessa on lukuisia kuvauksia ikääntyneestä ja vastenmielisestä seksityötä tekevästä naisesta. Passerottin teoksen nainen muistuttaa kovasti näitä kuvailuja ja siksi voidaan olettaa myös hänen olevan prostituoitu. Teksteissä prostituoitu nainen nähtiin kehollisesti epämuodostuneena, hillittömänä sekä rappeutuneena ja niissä kauhisteltiin hänen rumuuttaan, haisevaa henkeään, pitkiä kynsiään, puuttuvia hampaitaan, riippuvia rintojaan ja harvoja hiuksiaan. Ennen kaikkea olennaista oli vanhuus.[46] Tällä haluttiin korostaa naisen epäviehättävyyttä, mutta varmasti myös “epäluonnollisuutta“, joka korkean iän ja korostuneen seksuaalisuuden yhdistelmään on liitetty.

[44] Classen 2012, 75.
[45] Constance Classen, The Witch's Senses. Sensory Ideologies and Transgressive Femininities from the Renaissance to Modernity. Teoksessa David Howes (toim.) *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*. Berg 2005, 70–71.
[46] Patrizia Bettella, The Marked Body as Otherness in Renaissance Italian Culture. Teoksessa Linda Kalof & William Bynum (toim.) *A Cultural History of the Human Body in the Renaissance*. Berg 2010, 150–152.

Passerottin kuvaaman prostituoidun kehoa voidaankin tarkastella groteskin käsitteen avulla. Patrizia Bettellan mukaan groteski keho liitetään usein ihmisiin, jotka määrittyvät marginaalisuutensa kautta, kuten juuri prostituoituihin. Groteski keho voidaan nähdä vastinparina normatiivisena pidetylle keholle ja näin ollen se on kaikkea mitä normatiivinen ei ole: avoin, ylitsevuotava, inhottava, kuriton, yliseksuaalinen ja epäkäytännöllinen, jopa ruma tai vastenmielinen.[47] Tätä myös Passerottin nainen on: vailla kuria tai häveliäisyyttä, monin tavoin liiallinen. Lisäksi hänen vastenmielisyytensä tartuttaa epäilyksiä myös punaliiviseen mieheen: miten hän on valmis koskettamaan naista tämän inhottavuudestaan huolimatta?

Passerottin seurueeseen kuuluu myös tummaihoinen pariskunta, joka on kuvattu teoksen keskelle, muiden hahmojen taakse. Prostituoitujen tapaan ei-valkoiset kehot olivat (myös) renessanssin aikaan voimakkaasti marginalisoituja. Mies pitää kädessään viinilasia, mutta pariskunnan avonaiset suut eivät tavoittele juomaa tai ruokaa, vaan toisiaan. Hahmojen korostettu seksuaalisuus, paksut huulet, avonaiset suut ja naisen eksoottiset korut tuovat mieleen stereotyyppisen ja rasistisen tavan, jolla rodullistettuja ihmisiä on myöhemmässä länsimaisessa taiteessa kuvattu paljonkin, mutta varhaisempia verrokkeja teokselle on vaikea löytää. Edesmenneen taidehistorioitsija Federico Zerin mukaan Passerottin teos onkin yksi varhaisimpia seksualisoidun rasismin kuvauksia.[48]

Taidehistorioitsija Paul H.D. Kaplan tarkastelee *Iloista seuruetta* artikkelissaan *Bartolomeo Passerotti and* "*Comic" Images of Black Africans in Early Modern Art* nimenomaan rodun näkökulmasta ja jakaa Zerin näkemyksen. Kaplan toteaa, etteivät *Iloisen seurueen* sisältämät rasistiset asenteet sinänsä olleet täysin uusia 1500-luvun lopun Italiassa, mutta Passerotti oli luultavasti ensimmäisiä taiteilijoita, joka visualisoi asenteet maalaukseen.[49]

1500-luvun lopulla tummaihoisten hahmojen kuvaaminen taiteessa ei ollut kovin yleistä, eteenkään *Iloisen seurueen* kaltaiseen "humoristiseen" tapaan ja Kaplan pyrkii artikkelissaan ymmärtämään mahdollisia motiiveja tai vaikutteita Passerottin rodullistetulle parille. Hän tuo esiin, kuinka tummaihoiset kehot on länsimaisessa taiteessa yhdistetty ruokaan tai ruoanlaittoon ja mainitsee sekä kirjallisuudesta että kuvataiteesta esimerkkejä tummaihoisten kokkien tai

[47] Bettella 2010, 150.
[48] Federico Zeri, La Percezione Visiva dell'Italia e degli italiani nella storia della pittura. Teoksessa Ruggiero Romano, Corrado Vivanti & Lucio Gambi (toim.) *Storia D'Italia. Vol. 6, Atlante*. Einaudi, Torino 1976, 71.
[49] Kaplan 2016, 40.

tarjoilijoiden kuvauksista.[50] Esimerkkien yhteys Passerottin rodullistettuun pariin jää kuitenkin löyhäksi. Mikään Passerottin teoksessa ei viittaa siihen, että tummaihoinen mies ja nainen olisivat tarjoilijoita saatikka kokkeja, joten yhteys ruokaan ei synny sitä kautta.

Sen sijaan, kuten Kaplan itse toteaa, teoksessa pari liitetään ruoan, viinin, avonaisten suiden ja himokkuuden kautta lihallisuuteen, seksuaalisuuteen ja eläimellisyyteen. Olennaista ei siis ole läheisyys ruokaan sinänsä, vaan se, mitä kaikkea ruoka teoksessa edustaa: himoa, seksuaalisuutta, alhaista statusta ja syntisyyttä. Teoksen leimallisin motiivi tuntuukin olleen mahdollisimman groteskin – vastenmielisen, alaluokkaisen ja koomisena pidetyn – seurueen kuvaaminen, ja voi hyvin olla, että Passerotti on päätynyt maalaamaan rodullistetun pariskunnan mukaan ainoastaan korostamaan seurueen ”alkukantaisuutta”, seksuaalisuutta ja hillittömyyttä.

Groteskin käsitteen avulla voidaan tarkastella myös Campin teoksessa esiintyviä alempiluokkaisia maalaiskehoja. Suhteessa kaupunkeihin, jonne sekä valta että kulttuuri keskittyivät, maaseutu nähtiin periferiana ja siellä asuvat ihmiset ikään kuin vastakohtana kaupunkien sivistyneelle eliitille. Talonpojat ja muut maalaiset olivat usein koomisten näytelmien ja runojen aiheita, joissa heidät kuvattiin humoristisessa valossa. Campin ricotansyöjät sopivat hyvin tyypilliseen maalaisen representaatioon: he ovat vähään tyytyväisiä, halujensa johdateltavissa, rotevia, karkeapiirteisiä, huonokäytöksisiä ja hieman naurettavia. Myös teoksen ainoa nainen on kuin malliesimerkki stereotypisestä maalaisnaisesta, *contadinasta*: punaposkinen, suuririntainen, runsasmuotoinen ja antelias.[51]

Passerottin naishahmon tapaan Campin *contadina* on hyvin seksualisoitu ja myös hänet on tulkittu mahdollisesti prostituoiduksi.[52] Vihreän mekon kaula-aukko on niin avoin, että se lähestulkoon paljastaa rintamuksen, kaulassa roikkuvat kirkkaanpunaiset helmet ja naisen viekoitteleva katse on kohdistettu teoksen katsojaan, kun taas hänen vieressään olevan miehen silmät tuijottavat naisen povea. Bettellan ajatusta mukaillen sekä *Ricotansyöjien* miesten että naisen groteskius syntyy normatiivisuuden vastaisuudesta: itsehillinnän, sivistyneen käytöksen sekä siveyden puutteesta.

Teokset kuvaavat himoa ja seksuaalisuutta monin tavoin ja varsin eksplisiittisesti, mutta niissä on myös hienovaraisempia viittauksia seksuaalisuuteen. Campin teoksessa kuvattu kauha viittaa

[50] Kaplan 2016, 31.
[51] Bettella 2010, 152–154.
[52] Franco Paliaga, *Vincenzo Campi. Scene del quotidiano*. Skira 2000, 160.

seksin harrastamiseen, sillä seksuaalisessa kanssakäymisessä katsottiin "nesteiden sekoittuvan". Ricotta taas liitettiin värinsä ja koostumuksensa vuoksi siemennesteeseen.[53] Passerottin *Iloisen seurueen* makkaran voi tulkita merkitsevän miehen, viikunan naisen sukupuolielimiä. Myös viiniruukku liitettiin naisen seksuaalisuuteen. Valkosipulin sen sijaan katsottiin lisäävän seksuaalista halua ja sen kynsillä viitattiin miehiseen seksuaalisuuteen.[54]

Tämänkaltaiset ja paljon suorasukaisemmatkin viittaukset erotiikkaan sekä ruoka-aineet metaforana seksuaalisuudelle olivat varsin yleisiä myöhäisrenessanssin italialaistaiteilijoiden ja -kirjailijoiden keskuudessa, kuten John Varriano on osoittanut.[55] Kyseessä ei tosin ollut mikään täysin uusi ilmiö – hedelmiä oli toki käytetty länsimaisessa kuvataiteessa symboloimaan kiusausta, syntiinlankeemusta ja seksuaalisuutta jo ennen 1500-lukua sisältäen viittauksen Raamatun kertomukseen Aatamin ja Eevan lankeamisesta kiellettyyn hedelmään.[56] Jos teoksia tarkastelee kristinuskon näkökulmasta, voi niiden nähdä kuvaavan myös kahta seitsemästä kuolemansynnistä: edellä käsiteltyä himoa sekä ylensyöntiä.

Vaikka renessanssin aikaan ihanteellinen ateria oli runsas ja juhla-ateriat jopa ylitsepursuavia, samaan aikaan kristillisessä kulttuurissa myös paheksuttiin ylenpalttista ruoankulutusta ja ruoalla koreilua.[57] Kiinnostavaa on, että vaikka 1500-luvulla alemmat luokat saattoivat syödä ajoittain hyvinkin niukasti tai nähdä jopa nälkää, silti juuri heidät esitettiin genremaalauksissa kyltymättöminä ahmatteina, kuten Campin *Ricotansyöjissä.* Toki jatkuva niukkuus saattoi johtaa siihen, että silloin harvoin, kun ruoasta ei ollut pulaa, sitä syötiin ahnaasti, mutta yleisesti katsoen ylenpalttisuus oli eliitin, ei alempien luokkien pahe.

Ylensyönnin historiaa tutkineen Susan E. Hillin mukaan keskiajalla ylensyönti oli itse asiassa moraalinen kysymys ja näin ollen ylensyöjän leiman saaminen ei välttämättä vaatinut yletöntä syömistä eikä lihavuutta, vaan pelkkä moraalinen heikkous riitti.[58] 1500-luvun loppupuolella ylensyönti alettiin liittää aiempaa voimakkaammin lihavuuteen ja siihen alettiin suhtautua

[53] Patricia Simons, *The Sex of Men in Premodern Europe. A Cultural History*. Cambridge University Press 2011, 269.
[54] Guido Ruggiero, *Machiavelli in love. Sex, Self, and Society in the Italian Renaissance*. Johns Hopkins University Press 2007, 20; Minerva Keltanen, *Serenade to a Cat: An Iconography of Laughter*. Helsingin yliopisto 2020, 102.
[55] John Varriano, Fruits and Vegetables as Sexual Metaphor in Late Renaissance Rome. *Gastronomica. The Journal of Critical Food Studies* 5:4 (2005), 8-14.
[56] Ken Bendiner, *Food in Painting.* Reaktion Books 2004, 12.
[57] Caroline Walker Bynum, *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women.* University of California Press 1987, 34–36.
[58] Susan E. Hill "The Ooze of Gluttony". Attitudes Towards Food, Eating, and Excess in the Middle Ages. Teoksessa Richard Newhauser (toim.) *The Seven Deadly Sins. From Communities to Individuals*. Brill 2007.

terveydellisenä ongelmana, mutta samalla ylensyönti oli edelleen myös merkki ahneudesta ja synnistä.[59] Passerottin tai Campin hahmoja ei voi pitää lihavina, mutta ahneita ja ahnaita he kyllä ovat. *Ricotansyöjissä ja Iloisessa seurueessa* kehojen kokoa olennaisempaa onkin se tapa, jolla kehoja käytetään. Hahmot eivät istu hillitysti paikallaan ja syö ruokaansa suu kiinni vaan paljastavat ruokaa täynnä olevat suunsa, harvat hampaansa ja roikkuvat kielensä. He eivät peittele ruoan tuottamaan mielihyvää tai himoa, vaan osoittavat sen auliisti.

Ihmisen katsotaan erottuvan muista eläimistä juuri itsehillinnällään ja kontrollillaan, mutta Passerottin ihmishahmojen estoton ja paheksuttavana pidetty käytös ikään kuin alentaa heidät samalle tasolle teoksen ainoan eläimen, koiran kanssa. B. Ann Tlusty on tuonut esiin, kuinka uuden ajan alun saksalaisissa juomiskuvauksissa eläimiä käytettiin kuvastamaan, kuinka alkoholi saa ihmisen järjiltään ja käyttäytymään eläimen tavoin.[60] Alison Stewartin mukaan saksalaisessa visuaalisessa kulttuurissa erityisesti siat ja koirat toimivat vertauskuvana ihmisen humalaiselle ja ahmattimaiselle käytökselle.[61] Mielikuva koirasta ahneuden ja syöpöttelyn symbolina on lähtöisin Raamatusta ja tämä mielikuva vaikutti renessanssin ajan taiteessa ja kirjallisuudessa myös Saksan ulkopuolella.[62] Näin ollen voimme ehkä tulkita, että myös *Iloisen seurueen* koira symboloi ahmattimaisuutta ja itsehillinnän puutetta ja korostaa ihmishahmojen paheksuttavaa eläimellisyyttä.

Campin ja Passerottin teokset antavat ymmärtää, että myös renessanssin aikana ylensyönnissä katsottiin olevan kyseen tietynlaisesta luonteenlaadusta. Ylensyöjä oli joku, joka ei välittänyt kohtuudesta tai itsehillinnästä, vaan asetti oman nautintonsa moraali- ja soveliaisuussääntöjen yläpuolelle. Passerottin teoksessa pelkkä ruokien läsnäolo, hahmojen hillittömyys ja korostunut seksuaalisuus loivat jo itsessään kuvan hahmojen ahmattimaisuudesta, sillä aikakaudella ihmisen, joka ei kyennyt hillitsemään seksuaalisia halujaan ei katsottu myöskään kykenevän hillitsemään itseään ruokapöydässä ja päinvastoin.[63]

---

[59] Anu Korhonen, *Silmän ilot. Kauneuden kulttuurihistoriaa uuden ajan alussa*. Atena 2005, 52–54.
[60] B. Ann Tlusty, *Bacchus and Civic Order. The Culture of Drink in Early Modern Germany*. University Press of Virginia 2001, 60.
[61] Alison Stewart, Paper Festivals and Popular Entertainment. The Kermis Woodcuts of Sebald Beham in Reformation Nuremberg. *The Sixteenth Century Journal* 24:2 (1993), 311-12, 315-316, 339; Alison Stewart, Taverns in Nuremberg Prints at the Time of the German Reformation. Teoksessa Beat Kümin & B. Ann Tlusty (toim.) *The World of the Tavern. Public Houses in Early Modern Europe*. Ashgate 2002, 110.
[62] Laura Deborah Gelfand, *Our Dogs, Our Selves. Dogs in Medieval and Early Modern Art, Literature, and Society*. Brill 2016, 338–339.
[63] Korhonen 2005, 52.

Ricotansyöjien himo ruokaa kohtaan on tehty hyvin näkyväksi ja ahnaus ja nautiskelu ovat jälleen yksi tapa osoittaa hahmojen liiallisuus. Toki yletön nautinnonhalu saattoi herättää myös huvittuneisuutta aikalaiskatsojan silmissä, niin estottomaksi syöpöttely on kuvattu. Teoksen vasemmanpuoleisin hahmo on ahtanut suunsa niin täyteen juustoa, että syöminen näyttää olevan jopa hankalaa. Sheila McTighe tulkitseekin Campin teoksen olevan nurinkurinen tulkinta italialaisesta sanonnasta, joka jakaa aiemmin esitellyn Pisanellin näkemyksen ricotan[64].

Todellisuudessa alempia luokkia vaivasi pikemminkin köyhyys kuin ylensyönti. Ajoittain heitä uhkasi jopa nälänhätä, vaikka tämä ei genremaalauksissa näkynytkään.[65] Ken Albala katsoo, että tapa, jolla renessanssin ruokakirjoittajat kuvasivat alempia luokkia iloisina ja vähään tyytyväisinä juntteina, joiden kehoille sopii parhaiten yksinkertainen ja jopa askeettinen ruoka, oli keino ohittaa se tosiasia, että eteenkin 1500-luvulla ruoasta oli aika ajoin todella kova pula ja moni näki nälkää.[66] David Gentilcore taas tuo esiin, kuinka terveys- ja ruokakirjailijat uskoivat köyhien ja oppimattomien olevan kykenemättömiä tekemään päätöksiä omasta terveydestään ja toisaalta olevan luonnostaan niin terveitä, ettei heille ollut tarvetta kirjoittaa.[67]

Ruoka- ja terveyskirjallisuudessa vaikuttanut ylenkatsova, huvittunut ja välinpitämätön asenne alempia luokkia ja köyhiä kohtaan on vahvasti nähtävissä myös *Iloisessa seurueessa* ja *Ricotansyöjissä*, kuten useissa muissakin aikakauden genremaalauksissa. Albalan tulkintaa soveltaen voidaankin ehkä katsoa, että taidetta ostaneen yläluokan oli helpompi katsella maalauksen hupsuja, vähään tyytyviä ja ahneita moukkia kuin saada teosten kautta jatkuvaa muistutusta yhteiskunnan köyhimpien kärsimyksestä ja puutteesta. Teokset saattoivat toki vedota yläluokkaan siitäkin syystä, että ahneus ja himo koskettivat myös eliittiä, vaikka näitä ominaisuuksia ei haluttukaan itsessä tunnistaa. Näin ollen teokset saattoivat tarjota yläluokalle keinon tarkastella kyseisiä ominaisuuksia etäisyyden päästä ja siten peilata niitä itseensä.

Alempien luokkien liiallisuus

Olen tässä artikkelissa pyrkinyt osoittamaan, kuinka monin eri tavoin 1500-luvun lopun italialaiset genremaalaukset välittivät ja tartuttivat negatiivisia ja epämiellyttäviä affekteja sekä tunteita alempien luokkien ruokakulttuuriin ja ruokakulttuurista. *Iloisessa seurueessa* ja

[64] McTighe 2004, 320.
[65] Eric R. Dursteler, Food and Politics. Teoksessa Ken Albala (toim.) *A Cultural History of Food in the Renaissance.* Berg 2012, 91.
[66] Albala 2002, 200.
[67] Gentilcore 2016, 24.

Ricotansyöjissä alempiluokkaisia hahmoja ja heidän ruokailutottumuksiaan leimaa monenlainen liiallisuus: Campin ja Passerottin hahmot ovat liian eläimellisiä, vulgaareja, likaisia, himokkaita ja seksuaalisia.

Mielikuvilla epämiellyttävästä aistimaailmasta, kuten hahmojen ja ruokien pahoista tuoksuista tai häiritsevistä kosketuksista ja äänistä tartutettiin katsojaan inhon ja epämiellyttävyyden tunteita. Alhaiseen statukseen, seksuaalisuuteen ja maalaismaisuuteen viittaavat ruoat korostavat hahmojen luokkaa ja vulgaariutta, mutta niitäkin olennaisempia ovat puutteellinen hygienia, huonot pöytätavat ja vääränalainen estetiikka. Esimerkiksi Passerotin seurueen alhainen status syntyy sen häpeilemättömästä, kontrolloimattomasta ja jopa vastenmieliseksi kuvatusta käytöksestä, eivätkä teoksessa kuvatut eliitin suosiossa olleet vaaleat sämpylät pysty tasoa nostamaan. Ruokakirjallisuudesta toisaalta löytyy esimerkkejä siitä, kuinka leimallisesti köyhien ruokina pidetyt raaka-aineet, kuten valkosipuli, sopivat myös parempiosaisten pöytiin, etenkin, jos ne olivat oikeaksi katsotulla tavalla valmistettuja. Todennäköisesti ruoka-aineiden luokkasidonnaisuus ei käytännössä ollutkaan niin jäykkää, kuin mitä ravitsemus- ja terveyskirjailijoiden näkemysten pohjalta voisi olettaa.

Passerottin ja Campin teokset kuvaavat alempien luokkien ruokailutottumuksia ja pöytätapoja ylhäältä katsoen, paheksuen ja moralisoiden, mutta myös naureskellen huvittuneina heidän yksinkertaisille nautinnoilleen ja estottomalle käytökselleen. Ne tekevät alemmista luokista karikatyyrin, toisen, jota vasten itseään voi peilata. Olennaista onkin huomata, että vaikka teokset kuvaavat alempia luokkia, ne antoivat materiaalia nimenomaan yläluokan identiteetin rakentamiseen.

Artikkelissani osoitan, kuinka monenlaisia hedelmällisiä näkökulmia kuvat ja erityisesti kuvataide lähdeaineistona voi historian tutkimukselle tarjota. On vaikea arvioida tarkasti, kuinka laajalle Passerottin, Campin ja muiden aikalaisten alempia luokkia kuvaavat genremaalaukset levisivät ja keiden silmät niitä katsoivat. On kuitenkin selvää, että teosten affektiivinen voima on suuri ja ne pystyivät lyhyelläkin vilkaisulla välittämään todella suuren määrän mielikuvia ja tunteita.

FM Anna Repo on väitöskirjatutkijana historian ja kulttuuriperinnön tohtoriohjelmassa Helsingin yliopistossa. Sähköposti: anna.e.repo@helsinki.fi.