

Kunst on kunstist kunsti teha

Paar päeva tagasi meenus mulle üks reis Hollandisse. Oli 2015. aasta kevad. Reisi eesmärk oli külastada kuulsat Keukenhofi lilleparki. Sealsed põllud olid servast servani õitsevaid tulpe täis. Kilomeetritepikkused tulbipeenrad meenusid triipe Eesti rahvarõivaseelikutel. Samal aastal möödus 125 aastat kuulsa hollandi kunstniku Vincent Van Goghi surmast. Pargis olevatesse lillepaviljonidesse olid valitud lilled selliselt, et tekkis tunne, nagu oleks mõne Van Goghi maali sees. Väljas oli aga 250ruutmeetiline tulbi- ja hüatsindimosaiik, millega oli sümbolisti autoportree justkui uuesti sündinud. Mind valdas äratundmisrõõm, aga ka uudishimu, sest Vincent Van Goghi kogu loominguga ma kindlasti kursis ei ole.

2018. aasta on Euroopas kultuuripärandi aasta. Kevadpäev Keukenhofis tuli nüüd meelde eelkõige nende triibuliste põldude pärast. Eesti rahvusmuustrite kasutamine on viimastel aastatel olnud väga populaarne: rahvusmuustritega on kaunistatud isegi kummikuid, triibulise kangaga kaetakse mööblit ja vanad käsitöövõtted on jälle väga hinnatud. Kuid tänavu kevadel võtsid Tartu Kunstikooli õpilased ette midagi enneolematut. Tulevased kujundajad, stilistid ja dekoraatorid uurisid reklaami ja piktograafia tundides juur- ja puuviljade, liha ja kala värve. Rahvusköögi toiduainete abil reprodutseeriti nii kunstiteoseid kui ka rahvusmuustreid. Hapukurkide abil sündis taldrikule näiteks ühe Eesti tuntuma sümbolisti Konrad Mägi maal „Saaremaa rand“, mitmesuguste marjade abil aga Muhu saare rahvariidel kasutatav muster.

Kunstikooli õpilaste teosed rõhutasid, et värvid võivad kõneleda rahva minevikust, olemusest ja kultuurist rohkemgi, kui arvata oskame. Maastiku põhjal saab öelda, millise piirkonnaga on tegemist. Hollandi tulpide, Provence'i lavendlipõldude, Rootsi puumajade või mõnel väiksel Kreeka saarel olevate kivimajade puhul mõtleme ju eelkõige nende värvidele.

Iga rahva toidul on samuti iseloomulik värv. Euroopa palett on seejuures väga kirju. Tartu Kunstikooli õpilased avastasid oma maa kultuuri, kunsti ja värve toidu kaudu. Ma loodan, et mõni restoran innustub sellest projektist ja peab ka toidu serveerimisel silmas kultuuripärandit. Eriti äge oleks, kui silmas peetaks Euroopa rikkalikku kultuuripärandit! Armastus käib kõhu kaudu, kuigi öeldakse, et ilu on vaataja silmades.