

Ruokakuvaajan lopputyö syntyi Katalonian mauista



Katalonialaisen kuvataiteilijan Joan Mirón inspiroima ruoka-annos on pääosassa Jouni Toivasen näyttelyvalokuvassa.

Ravintola-alan ammattilainen Jouni Toivanen otti osaa TSL:n valokuvauskurssille ja sai työnsä esille lopputyönäyttelyyn Kaapelitehtaalle. Toivanen uskoo saavansa saamiensa oppien ansiosta ruokakuvista irti aivan uusia ulottuvuuksia.

Asiaa vai asiatonta eli TSL:n valokuvauslinjan opiskelijapäätös näyttely on käynnissä Jukka Male Museossa Helsingin Kaapelitehtaalla 17. toukokuuta saakka. Näyttely on mieleen jäävä huipennus 17 opiskelijalle, jotka aloittivat valokuvauksen opinnot viime elokuussa. Eräs kameraan tarttuneista oli järvenpääläinen **Jouni Toivanen**.

– Jonkin verran olin kuvannut mutta en ollut ikinä opiskellut valokuvausta. Olen työskennellyt ravintoloitsijana ja sen jälkeen tehnyt työkseni muun muassa ruokastailausta ja cateringia ja pitänyt ruokakursseja. Ajattelin, että voisin siirtyä kameran toisellekin puolelle, Toivanen kertoo.

Syksyn pääopettajan, valokuvaaja **Irmeli Huhtalan** johdolla kurssilaiset aloittivat aivan valokuvuksen perusasioista, kuten valotusajan ja himmenninaukon valitsemisesta, kuvakoista ja rajauksista. Osa kurssilaisista oli selvästi Toivasta kokeneempia valokuvaajia, mutta se ei häntä haitannut.

Kurssin aluksi opiskelijat saivat kertoa omia toiveitaan siitä, mitä haluaisivat oppia.

– Minä toivoin studiokuvausta, henkilökuvausta ja ruokakuvausta. Niitä pääsinkin harjoittelemaan, Toivanen sanoo.

SULJINAJOISTA KULTAISEEN LEIKKAUKSEEN

Kevätlukukauden pääopettajana toimi valokuvaaja **Jari Koski**. Vierailevina opettajina kävivät valokuvaajat **Maija Tammi** ja **Markus Pentikäinen**.

– Opetus oli laadukasta. Opin uutta esimerkiksi valokuvauksen historiasta, väriopista, kuvankäsittelystä ja kamerankäytöstä, Jouni Toivanen kiittelee.

– Sain vinkkejä asetteluun ruokakuvauksia varten esimerkiksi kultaisista leikkauksista ja kahden kolmasosan säännöstä.

Kahden kolmasosan tai kolmannesten sääntö tarkoittaa sitä, että kuvaaja jakaa etsimessä kuva-alan kolmeen yhtä suureen osaan pysty- ja vaakasuunnassa. Sitten hän sijoittaa kohteen näkymättömien kolmannesviivojen leikkauskohtaan tai ainakin lähelle niitä.

RUOKAKUVAA LUODaan PARIKIN PÄIVÄÄ

Jouni Toivanen on varma, että hän pääsee soveltamaan uusia taitoja työssään. Ruoan ammattilaiselle ruoan visuaalisuus on yhtä tärkeää kuin maku.

Ruokakuvaus on aivan oma taiteenlajinsa: annosta ei voi lyödä lautaselle kuin kouluruokalassa, vaan eri osien asettelu vie aikaa ja vaatii tarkkaa harkintaa. Ruokakuvaus on Toivasen mukaan muuttunut ”luomumpaan” suuntaan. Ennen kuvattavia annoksia saatettiin sumuttaa esimerkiksi hiuslakalla, jotta niihin saatiin luonnolliselta näyttävää kiiltoa.

– Pitää olla ammattitaitoinen kokki, jotta hän saa ruoan näyttämään herkulliselta ja syötävältä kuvassa. Joskus annoksen kaikkien komponenttien rakentamiseen voi mennä jopa pari päivää.

Meneillään on Toivasen mukaan kaksi hyvin eri tyyppistä ruokatrendiä: nopeus ja hitaus.

– Ensinnäkin ovat nopeat, maksimissaan tunnissa valmistuvat ateriat. Fine diningissa trendinä on taas käyttää pitkään kypsennettyjä, hapatettuja raaka-aineita. Itse olen esimerkiksi fermentoinut valkosipulia patterin päällä puoli vuotta.

RIISIÄ JA RAPUJA SEINÄLLÄ

Jouni Toivanen leikkaa varovasti auki valokuvasuurenoksensa suojapahvia ja kuplamuoveja museon käytävässä. Pari päivää ennen näyttelyä Jukka Male Museon seinät ovat vielä täysin tyhjinä.

Toisin kuin moni opiskelija, Toivanen toi näyttelyyn vain yhden työn. Sitä ei heti uskoisi valokuvaksi vaan materiaaleina luulisi käytetyn öljyvärejä. Illuusio on tarkoituksellinen, sillä Toivasta innoitti eteenpäin kuvataiteilija **Joan Mirón** tuotanto.

Toivanen on rakentanut teoksensa mustekalan musteella värjätystä riisistä, katkaravuista ja piquillopaprrikasta. Valokuva on otettu kaverilta lainaksi saadussa studiossa.

– Ruokalaji on katalonialainen kuten Mirókin, Toivanen huomauttaa.

Seuraavana Toivanen haluaa lähteä syventämään kuvankäsittelytaitojaan.

– Se on sitten loputon tie, kun lähtee Photoshopia opiskelemaan, hän arvelee.

*Teksti ja kuva:
Tuomo Tarvas*

Lue lisää:

[Asiaa vai asiatonta -näyttely](#)

[Jouni Toivasen kotisivu](#)