



Loviisa Raussi

Onnistuneen ruokakuviituksen suunnittelu ruokavalokuvauksen oppeja hyödyntäen

Metropolia Ammattikorkeakoulu

Medianomi

Viestinnän tutkinto-ohjelma

Opinnäytetyö

4.5.2022

Tiivistelmä

Tekijä(t):	Loviisa Raussi
Otsikko:	Onnistuneen ruokakuvituksen suunnittelu ruokavalokuvauksen oppeja hyödyntäen
Sivumäärä:	80 sivua
Aika:	4.5.2022
Tutkinto:	Medianomi
Tutkinto-ohjelma:	Viestinnän tutkinto-ohjelma
Suuntautumisvaihtoehto:	Graafinen suunnittelu
Ohjaaja(t):	Lehtori Jaakko Ruuttunen

Opinnäytetyö kartoittaa onnistuneen ruokavalokuvauksen rakennusosia ja näiden osa-alueiden sovellettavuutta ruokakuvitusten luontiin. Työ hyödyntää tutkielman pohjana ruoan valokuvausta ja kuvittamista käsittelevää tutkimuskirjallisuutta sekä -aineistoa. Aineiston joukosta sisältöanalyysiä ja lähilukua hyödyntämällä tutkielma pyrkii luomaan viitekehyksen ruokakuvausta koskevista ominaisuuksista, jotka esiintyvät toistuvasti analysoitavassa lähdekirjallisuudessa ja ruokakuva-aineistossa. Tutkielma avaa ruokakuvien rakennuspalikoiden luonnetta ja muodostaa vertailupohjan valokuvissa ja kuvituksissa esiintyvien piirteiden yhtäläisyyksille ja eroavaisuuksille.

Tutkielman käsitteleviä ruokakuvan osa-alueita ovat valaistus, värisuunnittelu, rajaus & sommitteluperiaatteet, kuvakulmavalinnat sekä somistustehokeinot, joihin pohjautuviin aihekategorioihin opinnäytetyö jakaantuu. Jokainen luku alkaa teoriaosuudella, joka käsittelee lähdekirjallisuutta analysoivan osion sekä havainnollistavia valokuva-esimerkkejä käsitelystä osa-alueesta. Luvun teoriaosuudessa luotua vertailupohjaa käytetään tämän jälkeen analysoitaessa opinnäytetyön teososan yhteydessä toteutettuja ruokakuvituksia. Kuvitukset ilmentävät kahden ruokakuvamedian välisiä yhtymäkohtia sekä eroavaisuuksia.

Opinnäytetyö löytää käsittelemissään osa-alueissa monenlaisia yhtymäkohtia ruokavalokuvauksen ja -kuvituksen välillä. Valtaosa valokuvausta käsittelevän lähdekirjallisuuden opeista on hyödynnettävissä ruokakuvituksessa joko ilman muutoksia tai vähäisellä soveltamisella.

Opinnäytetyön tavoitteena on luoda tietopohja, jota ruokakuvamedioihin tutustuva henkilö tai medianvaihdoista suunnitteleva ruokakuvaaja voi käyttää mediamuotojen vertailuun. Työn laaja aiheajaus, tutkimuskirjallisuuden kartoitus eri taitotason omaavia ruokakuvaajia huomioivalla tavalla sekä monipuolinen kuvaesimerkkien käyttö tarjoavat mielekkään lähtöpisteen aiheesta kiinnostuneelle.

Avainsanat: Ruokakuvitusta, ruokakuvausta, valaistus, väri

Abstract

Author(s): Loviisa Raussi
Title: Creating Food Illustrations Using Techniques of Food Photography
Number of Pages: 80 pages
Date: 4 May 2022

Degree: Bachelor of Culture and Arts
Degree Programme: Media
Specialisation option: Graphic Design
Instructor(s): Jaakko Ruuttunen, Senior Lecturer

This final project examines the methods of creating successful food photographs and how the methods can be utilized in creating equally effective food illustrations. The objective of this project is to create a frame of reference for the parameters of successful food photography. In addition, it studies the potential of that frame of reference to be used in other medias of food visualization.

In this dissertation qualitative research methods are used. The research material utilized is photography themed literature along with food photographs and illustrations. The project is divided into key topics that are food images' lighting, colour design, composition, angle of view and styling. Each of the topics is explored through their application to food photography as presented in the research literature. In addition, each section ends with illustration tests produced by the project's author to examine the previously discovered photography methods as well as their usability in the field of illustration.

Based on the results of the project, it can be concluded that there are many similarities on how successful food photographs and illustrations are created. Most of the photography methods presented in the research literature can be applied to illustration with either minimal adjustments or no adjustments at all. This is seen in each of the topics explored.

In conclusion, the frame of reference presented in the project can help those who intend to create illustrations or photographs depicting food. The diversity of the reference literature in addition to the large variety of examples provide a fascinating read to people of varying knowledge levels regarding food visualization.

Keywords: Food illustration, food photography, light, colour

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Mitä ovat ruokakuvat?	3
2.1	Ruoka visuaalisessa mediassa	3
2.2	Ruokakuva nykypäivänä	8
3	Valaistus	10
3.1	Valonlähteet, pehmeä ja kova valo	10
3.2	Valon suunta	15
3.3	Valaistus kuvituksessa	18
4	Väri	22
4.1	Väri ruoassa ja sen ympäristössä	26
4.2	Väri kuvituksessa	34
5	Sommittelu & rajaus	39
5.1	Rajaus	39
5.2	Sommittelu ja katseenkuljetus	43
5.3	Sommittelu & rajaus kuvituksessa	51
6	Kuvakulma	55
6.1	3 kuvakulmaa	55
6.2	Kuvakulma kuvituksessa	62
7	Ruoan somistus	65
7.1	Itse annoksen somistus	65
7.2	Ympäristö ja lavasteet	70
7.3	Ruoan somistus kuvituksessa	75
8	Yhteenveto	78
	Lähteet	81
	Kuvalähteet	84

1 Johdanto

Ruokaa on kuvattu monipolvisesti läpi historian. Se on esiintynyt taiteissa aina Egyptin pyramidien hautakammiotaitaista Kreikan ja Rooman banketteja kuvaaviin maalauksiin sekä moderneihin ruokataideinstallaatioihin (Martiniue 2016). Ruoan kuvaamiseen on löydetty uusia keinoja ja esimerkiksi valokuvaus on vakiinnuttanut paikkansa tapana, jota sekä ammattilaiset että amatöörit käyttävät. Laajasta saavutettavuudesta huolimatta ruoan valokuvaus ei kuitenkaan ole syrjäyttänyt ruokakuvituksia tai muita ajallisesti vanhempia ruokakuvauksen muotoja. Näitä kaikkia voidaan nähdä nykypäivän ruokakuvien täytteisessä arjessa, toisinaan toistensa vahvuuksia hyödyntäen.

Opinnäytetyössä tutustun modernin ruokavalokuvauksen rakennuspalasiin, sekä pohdin, miten nämä tekijät soveltuvat ruokakuvitukseen. Kartoitan, millaisia työkaluja, pohjatietoja sekä konkretian osaamista ruoan valokuvaaminen vaatii ja voiko näiden hyödyntäminen auttaa kuvitusten luonnissa. Tämän lisäksi pohdin, mitkä piirteet ovat kummallekin medialle uniikkeja.

Johdannon jälkeen aloitan opinnäytetyön toisen luvun kartoittamalla, mitä ruokakuvista puhuttaessa yleensä tarkoitetaan. Tämän jälkeen etenen siihen, miten ruoan visualisointi on muuttanut muotoaan historian saatossa ja mediamuotojen kehittyessä.

Kolmannessa luvussa lähden käsittelemään itse rakennuspalasia aloittaen valaistuksesta. Kartoitan muun muassa erilaisia valonlähteitä, ja sitä, miten valon suunta vaikuttaa valokuvan tunnelmaan ja sisältöön. Valokuvaa käsittelevän sisällön jälkeen tämä ja seuraavat neljä lukua loppuvat aina pohdintaani siitä, miten luvussa omaksuttuja tietoja voidaan soveltaa ruokakuvitusten maailmaan.

Neljännessä luvussa syvennyn ruokakuvien värisuunnitteluun ensin väriopin ja sen jälkeen konkretian esimerkkien kautta. Esimerkkeihin sisältyy ruokakuvan

yleisilmeen ideoinnin lisäksi muun muassa katseenkuljetuksen suunnittelu väriä hyödyntämällä.

Viidennessä luvussa tarkastelen kuvan rajaamista ja sisällön sommittelua ruokakuvan sisällä. Edellisessä luvussa aloitetaan katseenkuljetuksen pohtiminen värien näkökulmasta ja tässä luvussa sitä jatketaan sommittelun puolella.

Kuudes luku kartoittaa ruokakuvauksen erilaisia kuvakulmia. Tarkastelen muun muassa miten silueteiltaan toisistaan poikkeavat elintarvikkeet, raaka-aineet ja ruokalajit hyötyvät erilaisista kuvakulmista.

Seitsemännessä luvussa pohdin vielä ruoan somistamista valokuvaustilannetta varten. Tähän sisältyvät muun muassa ruoan itsensä esillepano, mutta myös sitä ympäröivät lavasteet, kuten tarjoiluastiat ja tekstiilit.

Lopuksi kahdeksannessa luvussa vedän yhteen kaikki aiemmissa luvuissa käsitellyt rakennuspalaset sekä valokuvauksen että kuvituksen näkökulmasta.

Opinnäytetyön korkein prioriteetti on käsitellä ruokakuvituksen ja -valokuvauksen suhdetta toisiinsa etenkin jälkimmäisen oppeja hyödyntämällä. Tutkielma ei siis keskity kuvitukseen tai valokuvaukseen yleisellä tasolla. Tämän vuoksi rajauksessa jää ulos syventyminen erilaisiin maalaustekniikoihin tai piirto-ohjelmien toimintoihin. En myöskään keskity kameroiden ominaisuuksiin, jotka eivät ole suoraan sovellettavissa kuvituksen maailmaan.

Käsittelen erillisessä luvussa ruokakuvauksen kehitystä visuaalisessa mediassa vuosikymmenten saatossa, mutta rajaan muun tutkielman moderneissa puitteissa toteutettuun ruokakuvaan. En siis syvenny esimerkiksi valaistuksesta kerrottavassa luvussa erilaisiin valaistussuuntauksiin historiassa, vaan keskityn nykyyhetkeen.

2 Mitä ovat ruokakuvat?

Artikkelissaan *The current practices of food and beverage photography and styling in food business* Cankul, Ari & Okumus (2021) analysoivat tämänhetkisiä käytäntöjä ruoka- ja juomavalokuvauksen saralla. Tutkimusmateriaali on kerätty haastattelemalla alan asiantuntijoita. Useassa haastattelussa nousee esiin ajatus siitä, että ruokakuvien tulisi vedota pääasiallisesti niitä katsovan henkilön silmiin ja vatsaan. Stimuloivan ulkomuodon tulisi kasvattaa hänessä kaipuu syömään kuvattua ateriaa.

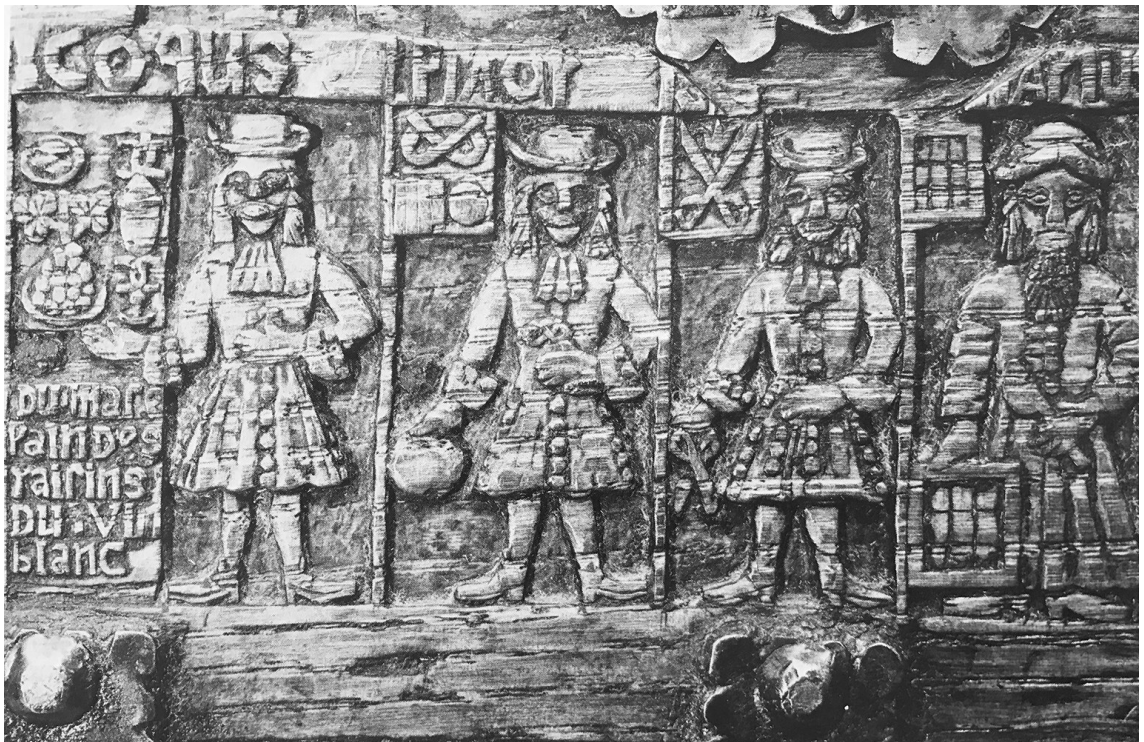
Haastateltavien mukaan ruokavalokuvat ovat olemassa pääasiallisesti herättääkseen ruokahalun tunteen niitä katsovassa henkilössä. Tämän ei tarvitse kuitenkaan rajautua pelkästään valokuviin. Tarkoituksena voidaan soveltaa muuhunkin ruokakuvaukseen, kuten ruokakuvitukseen, ruoan mallinnukseen sekä ruoan esitykseen liikkuvassa kuvassa. Ruokakuvasta puhuttaessa voidaan viitata monia eri medioita hyödyntäviin kuviin. Opinnäytetyössä käytän termiä *ruokakuva* puhuessani yleisellä tasolla ruokaa sisältävästä kuvasta, joka näkyy missä tahansa mediamuodossa. Keskityn erityisesti kuvitukseen ja valokuviin, joista käytän termejä *ruokakuvitus* sekä *ruokavalokuva* erottaakseni ne selvästi toisistaan ja yleistermistä.

Sisällöllisesti ruokakuva määritetään usein visuaalisena esityksenä, joka sisältää ruokaa tai juomaa. Ruoka voidaan esittää pelkkinä raaka-aineina, aterian valmistusvaiheessa tai valmiina annoksina lautasilla. Pääkohteena toimivaa ruokaa voivat ympäröidä käytännössä millaiset elementit tahansa. (Armendariz 2013.) Opinnäytetyön puitteissa keskityn pääasiassa kuviin, jotka sisältävät joko raaka-aineita tai lautasille annoksiksi sommiteltua valmista ruokaa.

2.1 Ruoka visuaalisessa mediassa

Ruokaa on dokumentoitu visuaaliseen muotoon lukuisilla tavoilla vuosituhansien ajan, mutta sen valokuvaus on mediamuotona hyvin nuori. Ruokavaloku-

vaus juontaa juurensa pitkästä ruoan kuvaamisen perinteestä, jonka on luonnehdittu alkaneen jo esihistoriallisen ajan luolamaalauksista. Antiikki toi ruokakuvauksen kentälle kauniit asetelmamaalaukset, jotka syvensivät teemoja kuvattun ruoan ympärillä. (Armendariz 2013.) Keskiaika ja renessanssi aloittivat moderneihin aikoihin jatkuneen suuntauksen, jossa kuvattua ruokaa satoi vahva tematiikka. Asetelmamaalaukset toimivat metaforana jollekin ruoan itsensä ulkopuoliselle asialle taiteilijoiden käyttäessä ruokaa vain välineenä syvemmälle tarinankerronnalle. Ruoka saattoi palvella symbolista tarkoitusta, olla allegoria tietyille hyveille tai korostaa teoksen tilanteen henkilön vaurautta. (Martinique 2016.) Esimerkiksi monilla hedelmillä on aikansa taiteissa vahva symbolinen merkitys, joka pohjautuu klassiseen kirjallisuuteen. Granaattiomena esitetään usein Venuksen attribuuttina ja se symboloi hedelmällisyyttä tavallisen omenan symboloidessa Hyvän ja pahan tiedon puuta, josta Eeva söi kielletyn hedelmän. Tämän takia jälkimmäistä hedelmää nähdään usein läsnä vauva-Jeesusta kuvaavissa maalauksissa korostaen hänen asemaansa synniltä pelastajana. (Meagher 2009.)



Kuvio 1. Taidokkaasti puusta koverretussa arkussa leipurin hahmoa symboloi hänen läheisyyteensä koverretti rinkieli (Uusivirta 1982, 209).

Havainnollistava esimerkki ruoan kuvaamisesta konkretian symbolina esiintyy kuviossa 1 näkyvässä puuarkussa. Turun linnasta löytyvä koverrettu arkku esittelee monia aikansa ammattikuntia tunnuksiensa kanssa ja keskellä näkyvän leipurin tunnuksena on rinkeli. Rinkeli on esiintynyt suomalaisessa taiteessa aina keskiajalta asti ja juhlaruokakuvausten lisäksi sillä on ollut symbolinen paikka leipurien ammattikunnan tunnuksena. (Uusivirta 1982, 208–209.) Arkun rinkeli demonstroi keskiaikaisen ruokakuvauskulttuurin osaa, jonka tehtävänä oli viestiä ruokatuotteen ulkopuolisia asioita ruoan toimiessa vain välineenä.

Varhaisen renessanssin mukanaan tuoma ruokakuvaus kertoi symbolismin lisäksi tarinaa ruokaa kuvanneen artistin maalaustaidoista. Asetelmamaalauksissa tavoiteltiin lopputulosta, joka mukaili perspektiiviltään, värinkäytöltään ja tekstuuriensa puolesta realismia. Näillä taiteilija viesti ammattitaidostaan ja kyvystään toisintaa ruoka uskottavalla tavalla. Ammatilleen omistautunut taiteilija toi ruokakuvan kankaalle oli kyse sitten yliampuvaa varakkuutta viestivästä juhla-ateriasta tai pidättyvyyttä symbolisoivasta yksittäisestä ruokatavarasta. (Martinique 2016; Meagher 2009.)

1600-luvun Eurooppaa dominoivat ruoan kuvauksessa äärimmäiseen realismiin ja yksityiskohtaisuuteen nojaavat maalaustyylit sekä vaurautta kuvaavat sisällöt. Kallisarvoiset herkut kuten äyriäiset, sitrushedelmät, viinirypäleet ja riistaeläimet assosioitiin korkeatasoisen elämäntyylin kanssa ja niitä kuvaavista taideteoksista tuli statussymboli. Näiden ruokakuvien prioriteettina ei ollut välittää raaka-ainevalinnoillaan allegorisia vihjeitä vaan viestiä maallisista rikkauksista. (Martinique 2016; Meagher 2009.)



Kuvio 2. Hollantilaisen Abraham van Beyerenin asetelmamaalaus *Still Life with Lobster and Fruit* on havainnollistava esimerkki 1600-luvun ruokakuvausta dominoineesta suuntauksesta (The Met n.d.).

Aikansa henkeä uhkuva *Still Life with Lobster and Fruit* (kuvio 2) hollantilaiselta Abraham van Beyereniltä täyttää monet äärimmäistä vaurautta viestivän ruokakuuvan piirteet. Koko pöytätilan kattava lajitelma eksoottisia hedelmiä, punainen mahtipontinen hummeri sekä arvokas esineistö, kuten ulkomailta tuotu posliini, välittävät kuvaa loputtomista rikkauksista. Samalla maalaus kuitenkin viestii taiteilijan kyvystä tuoda esineet katsojan eteen hyvin uskottavalla tavalla. Pöytäliinan laskokset, sisustusesineiden teräksiset ja lasiset kiillot, raaka-aineiden hienovarainen värimaailma sekä koko maalauksen läpi esiintyvät realismiin nojautuvat varjot kertovat van Beyerenin korkeasta ammattitaidosta taiteilijana.



Kuvio 3. Nicéphore Niépce'n ottama aikansa ensimmäinen ruokavalokuva sisältää ruokapöydän, jolle on asetettu päivälliskattaus (The Food Archive n.d.).

1800-luku näki uuden ruokakuvausmedian synnyn valokuvauksen muodossa. Ensimmäinen dokumentoitu ruokavalokuva (kuvio 3) on valokuvauksen pioneerin Nicéphore Niépce'n ikuistama ruokapöydän päälle levitetty asetelma vuodelta 1832. Asetelman sisältöön kuuluu arkisia ruokailuesineitä, kuten kulho ja pikari, sekä ruokatavarana leipä. (Armendariz 2013; Glyda 2019, 3.) Valokuva on aikalaistensa tapaan mustavalkoinen, mutta sen sisällössä voidaan nähdä paljon yhtymäkohtia sitä edeltäneisiin maalattuihin ruokakuviin. Näitä ovat esimerkiksi hieman yläviistosta kuvattu kuvakulma, sekä pullon ja pikarin luomat vertikaaliset linjat, jotka tuovat dynamiikkaa muuten horisontaaliseen asetelmaan. Valoa ja varjoa hyödyntämällä valokuvaan on luotu vaikutelma syvyydestä samaan tapaan kuin monissa asetelmamaalauksissa oli tapana.

1900-luvun alkupuolella ruokavalokuvaus alkoi muovautumisen siihen muotoon, jossa se tunnetaan nykypäivänä. Värivalokuvaus yleistyi mainos- ja kustannusaloilla näkyen kuluttajille esimerkiksi keittokirjoissa, lehdissä ja tuotepakkauksissa (Armendariz 2013). Vuosisadan puolituloilla länsimaalaisten tietoisuus ruoan monimuotoisuudesta kasvoi muun muassa vapaa-ajan matkustuksen ja

ruokaa käsittelevien televisio-ohjelmien myötä. Yhdysvalloissa koettiin kulinaarinen vallankumous, kun ravintolat laajensivat repertuaariaan texmex-ruokaan, aasialaiseen fuusioon sekä kevyempiin terveystersioihin aiemmista klassikko-ruokalajeista. Kuluttajien kiinnostus korkealuokkaisiin sekä eksoottisiin ruokiin kasvoi ja ruokakuvauksen täytyi kehittyä sen mukana. (Hamadeh & Estepan 2018, 15–16.)

Eräs suurimmista vuosisadan keskellä tapahtuneista ruokavalokuvauksen kehityksistä oli valokuvien somistuksen (engl. *food styling*) nousu ja yleistyminen alalla (Cankul ym. 2021, 288). Ruokavalokuvaajat saivat rinnalleen työskentelemään ruoan luovat somistajat, joiden tehtävänä oli valokuvattavan kohteen somistus säteilevän kauniiksi ja ruokahalua herättäväksi. Ruoan somistus kasvoi yrityskulttuurista ja somistajina toimivat pääasiassa kotitaloutta opiskelleet naiset, joita palkattiin yritysten testikeittäisiin kehittämään ja testaamaan nimikko-tuotteita hyödyntäviä reseptejä. Heidän tekninen asiantuntevuutensa nosti valokuvattavan ruoan tavanomaisesta ateriasta visuaaliseen täydellisyyteen. (Hamadeh & Estepan 2018, 15; Matalon-Degni 2010, 74.)

2.2 Ruokakuva nykypäivänä

Digitaalisten medioiden väliintulo 2000-luvulla varmisti, ettei ruokavalokuvauksen suosio ollut heikkenemässä. Valokuvauksesta tuli saavutettavampaa kuin koskaan aiemmin ja tämä lisäsi sekä kysyntää että tarjontaa ruokavalokuvauksen alalla. Aikoinaan kirjoissa, lehdissä ja painetussa mediassa esiintyneet ruokakuvaukset siirtyivät myös televisioon ja myöhemmin blogeihin sekä sosiaaliseen mediaan. Kirkwood (2018) tutkii haastattelujen muodossa kuluttajien suhdetta ruokakuviin ja miten tämä suhde on muuttunut vuosien aikana. Hän syventyy erityisesti haastateltavien tuntemuksiin perinteisen median ja digitaalisen median murroksesta, sekä kartoittaa, millaisia medioita he käyttävät ruokakuvien katseluun. Haastatteluista käy ilmi haastateltavien vahva hyväksyntä digitaalille alustoille arjessaan. Niitä käytetään päivittäiseen ruokasisällön kulutukseen, mutta se ei kuitenkaan merkitse haastateltavien kokonaan luopuneen vanhoista medioista. Muun muassa perinteisemmille keittokirjoille on edelleen

kysyntää, mutta ne ovat saaneet rinnalleen myös uusia vaihtoehtoisia tapoja kuluttaa samoja reseptejä.

Kirkwoodin tutkimuksessa ei oteta huomioon sukupolvellisiä käytäntöjä tai tottumuksia mediankäytössä. On siis mahdollista, että pelkän nuoremman polven kuluttajia haastateltaessa perinteisten medioiden rooli arjessa olisi vähäisempi. Smith (2018) esittää nuoremman sukupolven kiinnostuksen digitaalisiin ruokakuvamedioihin johtuvan alustojen viihteellisyydestä ja nopeasta palkitsevuuskäyrästä. Sosiaalisen median ruokavalokuvat ja lyhyet videopätkät palkitsevat yleisönsä nopeammin ja useammin kuin perinteisten medioiden, kuten aikakauslehden tai keittokirjan, selaaminen. Smith uskoo tämän johtavan ainakin osittaisesti jälkimmäisten hylkäämiseen, mutta Kirkwoodin tavoin nostaa esiin mahdollisuuden perinteisen ja digitaalisen median rinnakkaiskäytölle. Hän näkee keittokirjojen tarpeellisuuden vielä tulevaisuudessakin, sillä ohjeiden seuraaminen kirjaa hyödyntäen on hygienian ja turvallisuussyiden vuoksi vaivattomampaa kuin elektroniikkaa käyttöä.

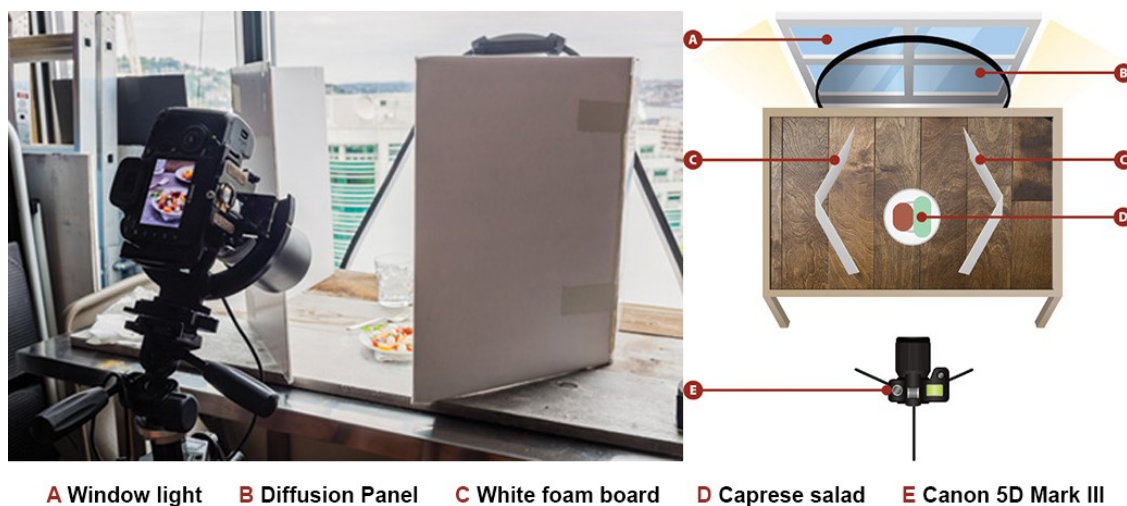
Keittokirjojen kaltaisia ammatillisia julkaisuja varten toteutettu ruokavalokuvaus on edelleen alalla läsnä, mutta nykypäivän kontekstissa ruokavalokuvaamisesta on tullut myös kuluttajalähtöisempi kulttuurillinen ilmiö. Se ei kosketa enää vain ruokatavarayrityksiä, ravintoloita tai lehtitaloja, vaan on tavallisten yksityishenkilöiden saavutettavissa. Edulliset digitaalikamerat ovat mahdollistaneet ruokavalokuvien selaamisen ja jakamisen sosiaalisen median kautta myös ammattialan ulkopuolisille henkilöille ja ruokakuviin liitetään paljon merkityksiä. Ruokavalokuvaus voi olla itseilmaisun tapa tai siihen voi liittyä sosiaalinen puoli kuten ateriovinkkien jako tai verkostojen kasvattaminen. (Armendariz 2013; Cankul ym. 2021, 289; Hamadeh & Estepan 2018, 13–15.) Ruokaa ei ole koskaan kuvattu yhtä paljon kuin nykyisin, mistä johtuen onnistuneiden ruokakuvausten trendejä ja rakennuspalasia tutkitaan myös enemmän kuin koskaan aiemmin.

3 Valaistus

Ruokavalokuvauksessa tärkeintä heti kuvauskohteen identifioinnin jälkeen on oikeanlaisten valaistusolosuhteiden luonti. Kuvaustilanteeseen sopivimman valaistuksen tavoittaminen on ruoka- ja juomakuvauksen merkittävimpiä teknisiä haasteita ja siksi myös valokuvaajan suurin prioriteetti. (Cankul ym. 2021, 298.)

3.1 Valonlähteet, pehmeä ja kova valo

Ihmissilmä havaitsee asioita parhaiten luonnonvalossa ja tämän vuoksi luonnonvalo on usein optimaalisin valonlähde ruokakuvauksessa. Suora auringonvalo sekä ikkunan läpi siivilöityvä valo toimivat kummatkin kuvaustilanteessa, mutta luonnollisen valon käyttöön sisältyy myös riskejä. Tällaiset valonlähteet eivät ole muuttumattomia ja siksi valon laatu ja väri vaihtelevat voimakkaasti riippuen vallitsevasta vuodenajasta, sääolosuhteista sekä kuvausten sijainnista. (Dujardin 2011, 50.) Luonnonvalon muuntautuvuuden vuoksi valokuvaaja suunnittelee valonlähteensä käytön huolellisesti jo etukäteen, etteivät valon voimakkuus tai väri pääse yllättämään itse kuvaustilanteessa.



Kuvio 4. Valokuvaustilanne, jossa ruoan valaisuun käytetään valonlähteenä ikkunanasta sarastavaa päivänvaloa (Young 2015, 43).

Kuviossa 4 nähdään valokuvausasetelma, jossa tomaatti-mozzarellasalaatti on valaistu luonnonvaloa hyödyntäen. Kuvaukset on sijoitettu suoraan suuren ikkunan eteen runsaan valaistuksen saavuttamiseksi. Liian kovalta valolta sekä jyrkiltä varjoilta on kuitenkin vältytty ikkunan ja ruoan väliin asetetun hajottimen (engl. *diffusion panel*) avulla.

Myös keinovalolla on mahdollista mukailla luonnonvalon ominaisuuksia ja se on harkitsemisen arvoisen valonlähde, mikäli valokuvaaja tahtoo kuvata ruokiaan ajankohtana tai sääolosuhteissa, jotka eivät tarjoa riittävästi todellista päivänvaloa. Kuvioissa 4 ja 5 nähdään kaksi ruokavalokuvaustilannetta, jotka ovat valonlähteitään lukuun ottamatta identtiset. Ensimmäisen kuvion asetelma saa valaistuksensa kokonaan kameraa vastapäätä olevasta ikkunasta siinä missä jälkimmäisessä kuvassa ikkuna on korvattu tasovalolla (engl. *softbox*).



Kuvio 5. Valokuvaustilanne, jossa ruoan valaisuun käytetään valonlähteenä keinovaloa tasovalon muodossa (Young 2015, 44).

Neliskulmainen tasovalo, jollaisen voi nähdä kuviossa 5, on muotonsa vuoksi helposti suunnattavissa ja luo pehmeää valoa. Tällainen valo on omiaan jäljittelemään ikkunanvaloa uskottavalla tavalla. (Bavister 2001, 8.) Keinovalo tarjoaa laajat säätömahdollisuudet niin valon värin, laadun, suunnan kuin kirkkauden suhteen, joten se on usein luonnonvaloa helpommin hallittavissa (Bavister 2001, 14; Gissemann 2016).

Vaikka keinovalon ominaisuuksia on helppo säätää, on valokuvaajan syytä olla maltillinen niiden kanssa. Sekä Young (2015, 49) että Ryder (2014) kehottavat pitäytymään auringonvaloa mukailevassa värissä. Hienoinenkin poikkeama esimerkiksi lämpöisten värien kuten oranssin tai punaisen suuntaan saattaa luoda valokuvaan kummallisen ruoan herkullisuutta laskevan lisäsävyn. Heistä kumpikin nostaa esille arjessa usein nähdyt volframilamput ja punertavan värikerroksen, joka näiden valossa otetuissa ruokakuviissa on monesti havaittavissa.



Kuvio 6. Kukkakaali valokuvattuna kolmessa erilaisessa valaistuksessa: vasemalla valonlähteenä pelkkä volframilamppu, keskellä lähteinä sekä loisteputki että volframilamppu ja oikealla lähteenä tasovalo, jonka valoa on pehmennetty heijastinta käyttäen (Ryder 2014).

Kuviossa 6 voidaan nähdä, miten suuri vaikutus valonlähteen värillä on valokuvattavan ruoan ulkomuotoon. Vasemmassa valokuvassa on havaittavissa voimakas oranssiin taittava sävy, jota volframilampuilla on tapana luoda ruoan pintaan. Tällaisia valon aiheuttamia värivärityksiä on mahdollista korjata jälkikäsitteilyssä, etenkin mikäli väritymä johtuu vain yhdestä lisäväristä. On silti käytännöllisempää välttää ne jo alkujaan suunnitteleamalla kuvaustilanteessa käytettävät valonlähteet huolellisesti. (Ryder 2014.)

Ylimääräisten valonlähteiden lisääminen ei paranna tilannetta kuten keskimmäisestä valokuvasta voidaan nähdä. Siinä volframilampun seuraksi on lisätty toisena valonlähteenä loisteputki, jonka luoma väri poikkeaa edeltävästä (Ryder

2014). Useamman kuin yhden värisen lähteen käyttö saa valot saastuttamaan toisensa ja tämän vuoksi valokuvaa voi olla huomattavasti hankalampi korjata jälkikäsitellyssä kuin edellisen valokuvan esimerkkiä olisi (Glyda 2019, 55–56; Ryder 2014; Young 2015, 50).

Oikeanpuoleisessa kuvassa on käytetty valonlähteenä tasovaloa, joka mukailee päivänvalon väriä. Ryder (2014) kuvaa tätä valaistusasetelmaa suosikikseen, sillä tasovalon käyttö takaa valokuvaajalle laajat mahdollisuudet kontrolloida valoa haluamukseen. Oikein säädetyllä tasovalolla ruoka näyttää hyvin luonnolliselta, vaikkeivat olosuhteet tarjoaisikaan mahdollisuutta luonnonvalon käyttöön. Hän myös kertoo käyttäneensä kuvassa esiintyvien varjojen pehmentämiseen heijastinta, jonka ansiosta kova valo muuttuu pehmeäksi.

Taito heijastaa ja hajottaa valonlähteen tuottama kova valo pehmeäksi on yksi valonhallinnan tärkeimpiä osa-alueita ruokavalokuvauksessa (Dujardin 2011, 41). Armendariz (2013) luonnehtii kovaa valoa vertaamalla sitä paljaaseen hehkulamppuun, joka valaisee kirkkaudellaan koko huoneen. Pehmeä valo taas on tämän vastakohta. Vaikka se olisi hehkulampun tapaan vain yksittäinen valonlähde, sen säteet eivät osu kohteeseensa suoraan. Tämän vuoksi pehmeä valo luo vähemmän kontrasteja ja pehmeämpiä varjoalueita siinä missä kova maksimoi kontrastit ja varjojen tummuuden.

Ruokavalokuvauksessa tahdotaan usein esitellä pääraaka-aineen parhaita puolia sekä tekstuureita yksityiskohtaisesti. Kovan valon luomilla jyrkillä varjoilla on riskinä viedä katsojan huomio pois itse kohteesta tai pahimmassa tapauksessa kadottaa sen yksityiskohdat kokonaan. Toisinaan kova valo voi palvella tarkoitustaan, mutta silloinkin on tärkeää tarkkailla varjojen määrää, ja sitä, etteivät tekstuurien yksityiskohdat heikkene. (Gissemann 2016.)

Pehmeää valoa voidaan tavoitella erilaisilla apuvälineillä ja valonmuokkaimilla. Valon hajottamisesta puhutaan, kun valon pehmentämiseen käytetään esimerkiksi harso- tai silkkikankaita ja näiden asettaminen valonlähteen eteen hajottaa kovan valon tasaisemmaksi. (Bavister 2001, 8; Dujardin 2011, 41.) Kuviossa 4

demonstroidaan, miten tällainen hajotin asetetaan kuvattavan kohteen ja valonlähteen väliin pehmeän lopputuloksen takaamiseksi.



Kuvio 7. Vasemmassa valokuvassa näkyvät kovat varjot on pehmennetty hajotinta käyttämällä ja tuloksena asetelma on oikeanpuoleisessa valokuvassa pehmeämmin valaistu (Simon 2017).

Kovalla valolla valaistu asetelma sisältää usein voimakkaita tummia varjoja luomassa kontrastin asetelman vaaleampiin kohtiin, kuten kuvion 7 vasen puoli osoittaa. Tämä korostuu erityisesti suklaapalojen varjoon jäävien tummien osien ja valaistujen vaaleiden alueiden välillä. Hajottimen käyttö pehmentää valon osumista kohteisiin ja oikeanpuoleisessa valokuvassa nähdään, miten tämä vaikuttaa asetelman yksityiskohtiin. Tummat varjot ovat vaalentuneet, vaaleimmat alueet tasaantuneet ja värimaailmassa on kokonaisuudessaan vähemmän kontrasteja. Tämän myötä valokuva näyttyy katsojalle tasapainoisen pehmeästi.

Valon heijastaminen taas toteutetaan heijastimilla. Niitä hyödyntämällä valokuvaaja voi tuoda valokuvaansa pehmeämmän valon lisäksi kolmiulotteisuuden tuntua. Niillä voidaan myös tasapainottaa kokonaiskuvaa, mikäli alkuperäisessä valaistustilanteessa on havaittavissa pimeitä alueita, jotka varastavat katsojan huomion valokuvan pääkohteelta. (Dujardin 2011, 41.) Kuvioissa 4 ja 5 käytetyt vaahtomuovilevyt toimivat heijastimina. Niiden ansiosta salaatti on valaistu tasaisesti, vaikka esimerkkien kaikki valaistus tulee alkujaan yhdestä suunnasta.

3.2 Valon suunta

Ruokavalokuvauksessa käytetään pääasiallisesti kolmea erilaista suuntaa valonlähteille. Näistä yleisimmässä ja valokuvaajien eniten suosimassa valaistusasetelmassa lähde asetetaan valokuvattavan objektin taakse, eli kameraa vastapäätä, luomaan miellyttävä taustavalaistus. Taustavalo lisää kuvaan syvyyttä ja tuo ruoan luontaiset tekstuurit esille korostaen esimerkiksi mintunlehden tai sitrushedelmäviipaleen kaltaisia koristeita ja somistuksia. (Young 2015, 51.) Taustavalo luo valokuvattavan ruoan ulkoreunaan hohteen kaltaisen valoeffektin korostaen sen siluettia ja erottaen sen hienovaraisella tavalla taustastaan (Glyda 2019, 46).



Kuvio 8. Pehmeä taustavalo tuo kuvattavat elementit esille tasapainoisesti (Young 2015, 52).

Usein taustavalolla saadaan valokuvattua asetelman elementtejä tasapainoisella tavalla kuten kuvioista 8 voidaan nähdä. Etualalle asetettu teekuppi ja lautanen ovat valokuvan ensisijainen huomionkohde, mutta katseen voi irrottaa niistä myös kuvan taka-alaan, sillä sekin nousee esiin tasaisen valaistuksen ansiosta. Valaistus luo järjestyksen, jossa katse kulkeutuu luonnollisesti kohteiden

välillä, eikä jää paikalleen valokuvan yksittäisiin osiin tai poukkoile niiden välillä etsien asetelman pääelementtiä.

Dujardin (2011, 58–59) toteaa käyttävänsä taustavaloa etenkin nestemäisiä pintoja, kuten juomia, valokuvatessaan. Hänen mukaansa sillä on potentiaalia korostaa muun muassa juomien ja hyytelöiden kiiltäviä tekstuureita, mutta samalla myös piilottaa pinnan epätäydellisyydet.

Myös sivuvaloa voidaan käyttää nestemäisten pintojen valokuvaamiseen ja usein se on hyvä vaihtoehto taustavalolle, mikäli kuvaan tahdotaan tuoda syvyyden tuntua varjojen avulla (Young 2015, 53).



Kuvio 9. Pehmeä sivuvalo luo kuvaan syvyyden tuntua uhraamatta yksityiskohtia (Young 2015, 53).

Kuviossa 9 nähdään sivusta valaistuna sama teekuppiasetelma, joka esitetään kuviossa 8 takavalaistuna. Valokuvan tunnelma on muuttunut ja esimerkiksi etualan lusikassa ja teen pinnassa aiemmin näkyneet kiillot ovat tasoittuneet. Aiemmassa esimerkissä katsojaan osoittaneet varjot ovat nyt siirtyneet kohteiden vasemmalle puolelle vastakkaiseen suuntaan oikealle asetetusta valonlähteestä. Pehmeän valaistuksen ansiosta varjot tai kontrastit eivät kuitenkaan ole

voimakkaita, eivätkä vie huomiota kuvattavilta kohteilta. Sivuvälö luonnehditaan ruokavälökuvaaajien toimesta helposti säädettäväksi välaistussuunnaksi. Usein sitä käyttäessä onkin välttämätöntä hyödyntää välonmuokkaimia, kuten pehmentäviä tasovaloja, mikäli välorokaudenajasta tai västaavista muuttujista aiheutuvat väarjot ovat liian voimakkaita (Dujardin 2011, 62; Young 2015, 53).

Viimeinen välaisuusasetelma on se, jossa välonlähde asetetaan kameran taakse luomaan etuvälö välokuvattavaan ruokaan. Etuvälö nostaa edustalle asetetut elementit voimakkaasti irti taustastaan, luoden vähvan kontrastin välokuvan etu- ja taka-alan väälille. Tällöin eteen asetetut kohteet näkyvät hyvin väaleina erittäin tummaa taustaa västen jopa pehmeää väloa käytettäessä. (Young 2015, 56.)



Kuvio 10. Etuvälö luo voimakkaan kontrastin kuvan etuälalla olevien väaleiden elementtien ja tumman taustan väälille (Young 2015, 57).

Kuvio 10 demonstroi etuvälön luomia ongelmakohtia teekuppiasetelmassa, joka nähdään muissa esimerkeissä sekä takaa että sivulta välaistuna. Etuvälöäistuna asetelma menettää monet tekstuureistaan välon puutteen vuoksi, eivätkä esimerkiksi teen pinnan tai lusikan kiiltokohdat korostu. Taka-alan tumma värimaailma luo välokuvaaan myös synkän tunnelman, joka on kaukana kahden edeltäneen välaistusesimerkin kevyestä miljöstä.

Sekä Dujardin (2011, 58), Gissemann (2016), Glyda (2019, 45–46) että Young (2015, 56) välttävät etuvalon käyttöä ruokavalokuvatessaan, koska sillä on tapana viedä kuvasta hienovaraisempi syvyys ja tehdä elementeistä kaksiulotteisen tuntuisia. Valokuvattava ruoka kadottaa helposti tekstuurinsa, eivätkä elementtien taakse ilmestyneet voimakkaat varjot tuo itse ruokaa paremmin esiin vaan tummentavat jo valmiiksi tummaa taustaa. Pahimmassa tapauksessa taka-alan elementit kadottavat yksityiskohtansa kokonaan, eikä niitä saa tuotua takaisin edes valokuvien jälkikäsitelyssä.

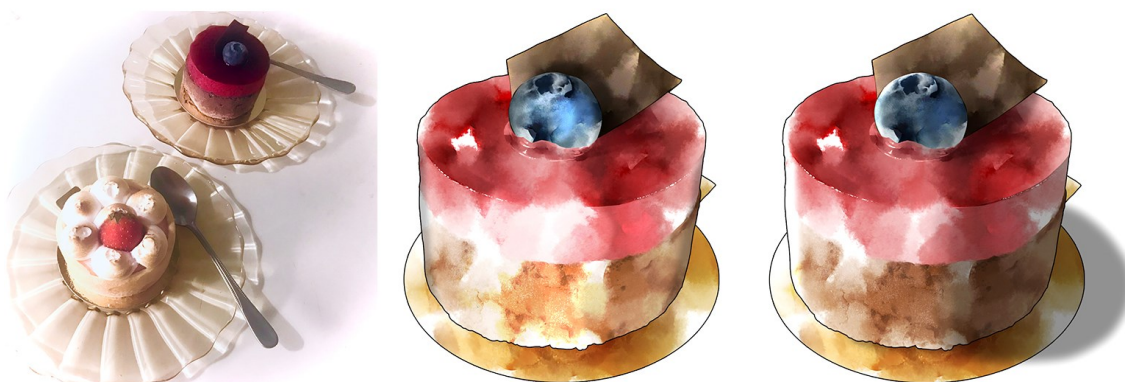
3.3 Valaistus kuvituksessa

Valaistusolosuhteiden syvälinen ymmärrys auttaa taiteilijaa ruokakuituksen luomisprosessissa erilaisin tavoin. Monet valokuvavalaistuksen opeista pätevät kuvitusten luontiin, mutta tiedosta on hyötyä jo ennen kuvitusprosessin aloitusta. Kuvituksen pohjautuessa referenssivalokuvaan oikeanlainen valaistus on ensiarvoisen tärkeää. Kokenut kuvittaja saa kohennettua kuvituksessa esiintyvän valaistuksen väriä, laatua ja suuntaa jälkikäteen, mutta työskentely on helpompaa laadukkaasti lähdemateriaalin kanssa. Pahimmillaan lähdevalokuvien valaistus on niin heikko, etteivät ruoan yksityiskohdat erotu riittävästi tai ruoan siluetti hukkuu valokuvan taustaan. Ruokakuitusosalalla pitkään työskennelleet Falls ja Zin luonnehtivat kuvitusprosessinsa alkavan aina lähdevalokuvien otolla ja siirtyvänsä kuvan luonnosteluun vasta lähdemateriaalin vastatessa riittävän korkeaa tasoa (Artists & Illustrators 2020; Sabukaru 2021).

Ruoan piirtäminen alkuperäistä ruoka-annosta mallina käyttäen on epätavallista, ellei kyseessä ole prosessoitu tuote, joka säilyy huoneenlämmössä riittävän kauan. Gissemann (2016) ja Cankul ym. (2021, 298) kuvaavat elintarvikkeiden lyhyttä elinkaarta ruokavalokuvausta hankaloittavaksi tekijäksi. Gissemannin mukaan tuoreet vihannekset, hedelmät, liha sekä yrtit kuivuvat nopeasti, eivätkä aina kestä kokonaista kuvausessiota hyväkuntoisina. Tämän vuoksi ruokavalokuvauksessa käytetään usein valaistuksen säädön, sommitelman asettelun ja testikuvaotosten ajan testiesineitä oikean ruoan sijaan. Tällainen esine voi

olla paperipallo, puupalikka tai mikä tahansa kolmiulotteinen objekti, joka mukaillee varsinaisten kuvausten pääkohdetta riittävästi.

Pääkohteen kuvittaminen saattaa viedä useita tunteja, eikä ruoan elinkaarta voida pidentää testiesineen käytöllä. Ruoan pitää toimia mallina koko kuvitusprosessin ajan, eikä testiesine voi siksi ottaa sen paikkaa, kuten valokuvauksissa. Tämän takia kuvittaja saattaa hyödyntää työskentelynsä tukena mieluummin valokuvamallia tai kuvittaa kohteen kokonaan havaintoihin ja muistoihinsa perustuen.



Kuvio 11. Heikkolaatuiseen lähdekuvaan pohjattu leivoskuvitus valaistuna etuvalolla sekä sivuvalolla (Raussi 2022).

Kuviossa 11 nähdään kaksi leivoskuvitusta, jotka pohjautuvat vasemman laidan lähdevalokuvaan. Valokuvan epätasaisen valaistuksen vuoksi monet leivoksen yksityiskohdista katoavat, eikä valokuvaa voi käyttää suorana mallina. Tämän vuoksi osa kuvitusten ominaispiirteistä, kuten niiden valaistus, on rakennettu ilman mallia.

Vasemmanpuoleisen leivoksen pinnassa haetaan etuvalon kaltaista valaistusta. Tämä on toteutettu leivoksen keskiössä nähtävän kirkkauden ja sen sivuja kohti pakenevien varjojen muodossa. Kirkkaus välittyy erityisesti leivonnaisen koristemustikasta, jonka sininen väri korostuu suoran valon seurauksena. Oikeanpuoleisessa leivoksessa taas pyritään toisintamaan valon suuntana sivuvalo. Kuvitteellinen valonlähde on asetettu leivoksen vasemmalle puolelle ja tämän vuoksi

vasen reuna on oikeaa vaaleampi. Oikean reunan varjoisuuden lisäksi leivonnaisen vieressä näkyy pienikokoinen heittovarjo.

Esimerkki demonstroi, miten kuvitetun ruokakuvan valaistusta voidaan muuttaa vielä jälkikäteen. Lukuisat valaistuskokeilut eivät kuitenkaan ole aina kannattavia aikaresursseja kuluttavan luonteensa vuoksi. Kuvion 11 sylinterin muotoinen leivos on siluutiltaan yksinkertainen kohde, eikä valaistuksen säätö vie sen kohdalla kauaa. Kuvituksen valaistuskokeiluihin käytetty ajallinen resurssi vastaa valokuvaustilanteen valaistustestien viemää aikaa. Siluutiltaan monimutkaisemman ruokalajin kanssa kuvittaja voi joutua käyttämään huomattavasti enemmän aikaa. Monen erilaisen valaistusvaihtoehdon kokeilu ei ole tällaisessa tilanteessa aina ajankäytöllisesti tarkoituksenmukaista. Testit ovat myös hankalia toteuttaa akvarelleilla tai muilla työvälineillä, jotka eivät tue useiden päällekkäisten kerrosten luontia.

Valon suunnan lisäksi kuvittajalla on huomattava vapaus säätää valaistuksen muitakin ominaisuuksia mieleisikseen kuvitusprosessin aikana. Luonnonvaloa käsittelevässä alaluvussa Dujardin (2011, 50) nostaa esiin luonnonvalon muovautuvuuden kuvausten vuodenajan, sään sekä sijainnin mukaan. Ruokakuvituksessa valon väri ja laatu ovat täysin kuvittajan käsissä, eivätkä esimerkiksi luonnonvalon arvaamattomuudet vaadi ennakoivia varotoimia.

Ruokakuvamediana kuvitus poikkeaa valokuvauksesta myös sen osalta, miten siinä voidaan ohittaa valojen ja varjojen käyttö täysin. Mikäli kuvitustyö ei perustu realistiseen kohteen toisintamiseen, kuvittajalla on merkittävästi vapauksia valaistuksen toteutuksessa. Tällaisiin tyyleihin kuuluvat muun muassa tasaisia väripintoja ja pelkistettyjä muotoja hyödyntävät sekä kokonaan viivapiirustukseen pohjaavat tyylisuuntaukset.



Kuvio 12. Runebergin torttu kuvitettuna kolmella toisistaan poikkeavalla tyyllillä, joissa valaistusta lähestytään eri tavoin (Raussi 2022).

Kuviossa 12 näkyy Runebergin torttu toteutettuna kolmella erilaisella piirustus-tyylillä ja sen jatkeena kolmella erilaisella valaistustyyllillä. Vasemmanpuoleinen leivonnainen noudattaa kolmesta variantista eniten todellisuuteen pohjaavan valaistuksen sääntöjä. Sen pohjassa näkyvä pienikokoinen varjo, hillon kiillot sekä kuorruksesta esiintyvät valon ja varjon vaihtelut viestivät valonlähteen suunnaksi sivuvalon.

Keskimmäisen kuvituksen väritys on toteutettu tasaisilla väripinnoilla. Kuorruksesta ei näy varjoja, mutta hillon pinnan väri vaihtelu viestii kiillosta ensimmäisen esimerkin tapaan. Myös taikinaosuuden ruskeiden pintojen vaihtelut voidaan nähdä valoisten ja varjoisten kohtien tavoitteluna.

Oikeanpuoleinen torttu on kuvitettu viivapiirroksena, joka ei sisällä ollenkaan väripintoja. Viivoilla on kuitenkin luotu tekstuuria leivonnaisen taikinaan sekä hilloosioon. Nämä viivatekstuurit voidaan nähdä tyyllille sopivana tapana tavoitella valaistuksen tuntua silloinkin, kun kuvitukseen ei sisälly värejä.

4 Väri

Värin käyttö on valaistuksen tavoin yksi ruokakuvauksen peruspilareista ja ymmärrys väriopista sekä sen sisältämistä teorioista nostaa kuvaajan kykyä toisintaa kohde ruokahalua herättävällä tavalla. Väriteorioita on kuitenkin useita, eikä aiheesta ole suoraa yksimielisyyttä asiantuntijoiden parissa.

Väri voidaan määritellä monella tapaa riippuen sen soveltamismuodosta sekä ilmenemistavasta. Jopa päävärin käsite jakaa tutkijat moneen pienempään alaryhmään. (Arnkil 2021, 68, 70.)



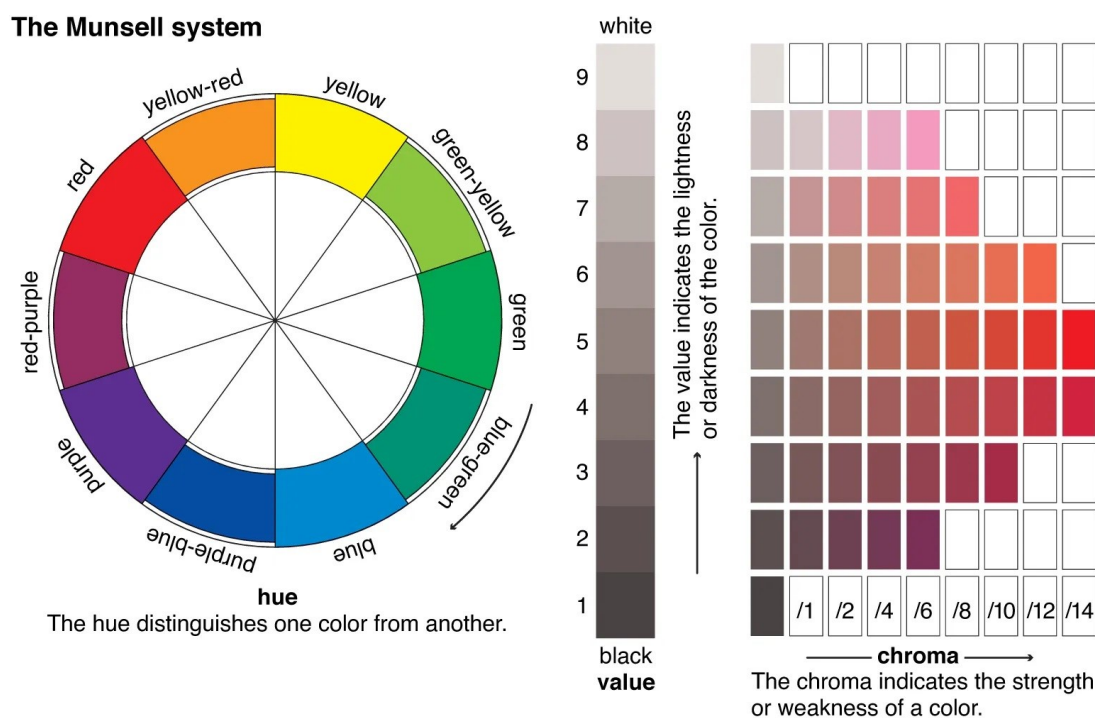
Kuvio 13. Muutamia päävärijärjestelmiä eri tarkoituksiin (mukaillen Arnkil 2021, 73).

Monenlaisia päävärijärjestelmiä voidaan nähdä kuviossa 13, jonka kaikki järjestelmät perustuvat subjektiivisiin parametreihin, mutta joista jokainen toimii onnistuneesti omassa viitekehyksessään. Arnkilin mukaan värinsä pigmenteistä sekoittava ruokakuvittaja uskoisi päävärejä olevan kolme kappaletta ja nimeäisi näiksi väreiksi sinisen, punaisen ja keltaisen. Samalla tavoin valokuvaaja nimeäisi päävärejä olevan kolme, mutta saattaisi puolestaan kokea näiden kolmen olevan punainen, vihreä ja sininen (engl. *RGB: red, green, blue*). Kumpikin heistä määritteli päävärin mitä todennäköisimmin tarkoittamaan väriä, jota ei voida sekoittaa muista väreistä ja jota sekoittaessa toisiin pääväreihin on mahdollista luoda kaikki loput värit. (Arnkil 2021, 68, 72.)

Arnkilin (2021, 70–71) mukaan värejä on vaikeaa määritellä tarkasti käyttämättä apuna perusmääritelmiä ja näitäkin on usein tarpeellista olla vähintään kolme:

värin sävy (engl. *hue*), vaaleus (engl. *value*) ja kylläisyys (engl. *chroma*). Näiden lisäksi väreistä voidaan löytää loputon määrä muitakin ominaisuuksia kuten niiden asettuminen lämpöisyyskaalalle, niiden puhtaus, kirkkaus tai jopa miten kovana väri esiintyy. Näissä viimeiseksi listatuissa ei kuitenkaan ole enää kyse värin perusmääritelmistä.

Myös yhdessä maailman yleisimmin käytetyistä värijärjestelmistä, Munsellin järjestelmässä, väri määritellään sen sävyn, vaaleuden ja kylläisyyden mukaan. Munsellin järjestelmä perustuu värien havainnonmukaiseen järjestämiseen eli se on koottu värinäytteissä havaittujen erojen ja samankaltaisuuksien visuaalisen vertailun pohjalta. (Arnkil 2021, 172.)



© Encyclopædia Britannica, Inc.

Kuvio 14. Munsellin värijärjestelmässä väri koostuu sävystä, vaaleudesta ja kylläisyydestä (Encyclopædia Britannica, Inc. n.d.).

Munsellin värijärjestelmän kolmesta perusmääritelmästä ensimmäinen on värin sävy, joka esitetään usein väriympyrän muodossa, kuten kuviosta 14 voidaan nähdä. Väriympyrä voidaan jakaa keskenään yhtä suuriin osiin noudatetun värijärjestelmän mukaan. Munsell-järjestelmässä ympyrä jakautuu kymmeneen

suureen (tai sataan pieneen) osioon, mutta tämä ei päde jokaiseen muuhun ympyrään, vaan osioista voi olla esimerkiksi kaksitoista. Yhteistä ympyröillä on kuitenkin osiensa lukumäärästä huolimatta se, että niiden prioriteettina on määrittellä värin sävy. Sävyistä puhuttaessa tarkoitetaan esimerkiksi värin punaisuutta, keltaisuutta tai sinisyyttä, huomioimatta sen vaaleutta tai kylläisyyttä. (Arnkil 2021, 70, 173.)

Väriympyrän vieressä oikealla puolella sijaitsee vaaleutta määrittelevä asteikko, joka toimii Munsell-järjestelmän runkona. Sillä mitataan, miten vaaleana tai tummana väri havainnoidaan: mitä pienempi luku on kyseessä, sitä tummempi väri on ja päinvastoin. Koska kyseessä on havaitsemiseen liittyvä psykofyysinen suure, vaaleutta ei voida mitata mittalaitteistoilla. (Arnkil 2021, 70, 173.)

Kuvion 14 oikeassa laidassa sijaitsee sekä vaaleuden että kylläisyyden määritteet yhdistävä asteikko, jonka esimerkissävärynä on käytetty punaista. Värin vaaleus esitetään pystyakselilla ja kylläisyys vaaka-akselilla. Kylläisyys on vaaleuden tapaan määrite, joka viittaa värin havaitsemiseen, mutta havainnon kohteena on värin intensiteetti. Kylläisyydestä puhuttaessa tarkoitetaan värin kro-maattista intensiteettiä, joka ei merkitse samaa asiaa kuin värin kirkkaus. Esimerkiksi samassa valaistuksessa kaikista kylläisin keltainen ja kylläisin sininen olisivat toistensa kanssa yhtä kylläisiä, mutta keltainen olisi silti kirkkaampi väri kuin sininen. (Arnkil 2021, 70–71, 173.)



Kuvio 15. Macaron-asetelman kylläisyysarvo siirtyy yläriivin valokuvissa matalasta korkeaan ja alarivin valokuvissa sen vaaleusarvo tekee saman (Raussi 2022).

Kuviossa 15 nähdään esimerkki siitä, miten värinsävyiltään samanlainen macaron-asetelma voi näyttäytyä eri tavoin sen kylläisyydestä ja vaaleudesta riippuen. Yläriivin keskellä nähdään asetelma alkuperäisessä kylläisyydessä. Sen vasemmalla puolella näkyy matalakylläinen ja oikealla puolella korkeakylläinen versio samasta asetelmasta. Kaikista selkein ero värimaailmojen välillä voidaan nähdä macaronien vaaleanpunaisessa ominaisvärissä, jonka intensiteetti muuttuu kahdessa variantissa voimakkaasti.

Alarivin keskellä nähdään sama macaron-asetelma vaaleusmääreeltään alkuperäisessä muodossa. Sen vasemmalla puolella on vaaleudeltaan matala-arvoinen ja oikealla puolella korkea-arvoinen versio. Valokuvan vaaleuden säätäminen ei tässä tapauksessa vaikuta värien sävyihin, ja macaronien punainen muuttuu vain tummemmaksi tai vaaleammaksi.

Väriympyrään ja -oppeihin nojaaminen ruokakuviissa onnistumiseksi on tarkoituksenmukaista etenkin kuvaamisen alkuvaiheessa. Dujardin (2011, 103–104) kuitenkin toteaa monien ohjenuorien, kuten seuraavassa luvussa käsiteltävän kolmanneksen säännön, iskostuvan ruokakuvaajalle selkärankaan nopeasti. Hänen mukaansa ohjenuoria alkaa ajan myötä toteuttaa alitajuntaisellakin tavalla. Aina ei siis ole tarpeellista pitää väriympyrää käden ulottuvilla onnistuneen ruokakuvan varmistamiseksi, etenkin, mikäli kyseessä on alalla kokenut ruokakuvaaja.

4.1 Väri ruoassa ja sen ympäristössä

Tuodakseen ruoan värit esiin parhaalla tavalla, valokuvaajan tulee väriopin ymmärtämisen lisäksi tuntea raaka-aineensa mahdollisimman hyvin. Ruokakuvan värisuunnittelua lähestytään usein pääraaka-aineen värin kautta ja kaikki muu rakentuu sen ympärille. Tämän vuoksi kuvan värihierarkian tulee olla selvillä etukäteen, etteivät esimerkiksi taustan lavasteet tai ruoan tarjoiluastia vie katsojan huomiota kuvan pääkohteelta. (Gissemann 2016.)

Ruokaa ympäröivät elementit eivät myöskään saa vääristää itse pääkohteen väriä katsojan silmissä, sillä tämä voi vaikuttaa negatiivisesti havaintoon ruoan viehättävyydestä. Elintarvikkeen virheellistä väriä ja tästä aiheutuvia havaintovirheitä sen maussa sekä hajussa on tutkittu mittavasti. Esimerkiksi DuBose, Cardello & Maller (1980) saivat selville väriaineita kartoittavassa tutkimuksessaan, että hiilihapottomien juomien viehättävyys väheni testihenkilöiden silmissä huomattavasti juoman värin ja maun ollessa ristiriidassa keskenään. Tutkimuksessa testattiin, miten voimakkaana testihenkilöt kokivat hedelmänmakuisten juomien maun niiden ollessa hedelmän ominaissävyä värisiä. Tämän lisäksi testattiin, miten tulokset muuttuivat juomiin sekoitettaessa väriainetta, joka sai niiden värin muistuttamaan toista hedelmää. Tulokset osoittivat, etteivät testihenkilöt enää tunnustaneet juomia pelkän maun perusteella. Kysyttäessä he vastasivat juoman alkuperähedelmäksi sen, jonka kanssa juoman väri korreloi eniten.

Tämän lisäksi väärällä värillä oli taipumus laskea heidän hyväksyntäänsä juomalle itselleen, sen värille sekä maulle. He eivät myöskään arvioineet maun intensiteettiä yhtä korkealle kuin oikeanväristen juomien kanssa.

Samansuuntaisia tuloksia saivat myös Zellner & Durlach (2003) virvoitusjuomatutkimuksessaan sekä Morrot, Brochet & Dubourdieu (2001) viinitutkimuksessaan. Jälkimmäisessä tutkittiin testihenkilöiden kykyä tunnistaa valkoviini tuoksunsa puolesta valkoviiniksi, vaikka se oli hajuttomalla väriaineella muutettu punaviinin väriä mukailevaksi. Testihenkilöt kuvailivat viiniä virheellisesti punaviiniksi visuaalisiin havaintoihinsa perustuen ja jättivät hajuaistinsa välittämän informaation huomioimatta.

Edellä mainitut tutkimukset osoittavat korrelaatiota elintarvikkeista nauttimisen ja havaitun värin välillä. Elintarvikkeen maun ja värin sopiessa yhteen testihenkilöt kokevat maun intensiivisemmiksi ja juomat viehättävämmiksi siinä missä ne koetaan vähemmän viehättäviksi maun erotessa värin pohjalta tehdyistä odotuksista. Morrot ym. (2001) osoittavat myös visuaalisen informaation toisinaan ohittavan muilla aisteilla kerätyn tiedon. Viinitutkimuksen testihenkilöt luottivat havaitsemansa värin olevan todenmukainen ja uskoivat juoman siksi olevan punaviiniä, vaikka se tuoksui valkoviiniltä. Nämä tulokset kertovat ruoan värityksen ensiarvoisuudesta sekä vääränlaisen värin vaikutuksesta kokemukseen ruoasta. Vaikkei ruokavalokuvaa katseleva henkilö pääse nauttimaan valokuvassa esiintyvistä kohteista itse, voi odottamaton tai epätyypillinen värimaailma vaikuttaa hänen käsitykseensä sen herkullisuudesta. Tämän vuoksi värisuunnittelussa on tärkeää korostaa raaka-aineiden luontaisia sävyjä, eikä viedä niitä suuntaan, jossa ne esiintyvät luontaantyöntävällä tavalla.

Toisinaan ongelma ei kuitenkaan ole ruoan kuvaaminen odottamattomissa väreissä, sillä raaka-aineiden luonnollisetkaan sävyt eivät ole tasa-arvoisen viehättäviä keskenään. Paakki, Sandell & Hopia (2019) tutkivat salaattinestien värityksen vaikutusta testihenkilöiden kokemukseen salaatin viehättävyydestä. Koekappaleina toimi kymmenen salaattia, jotka oli jaettu kahteen kategoriaan niiden sisältämien aineiden mukaan. Ensimmäisen kategorian salaattit sisälsivät

matalakylläisiä aineksia, joiden kontrasti toisiinsa oli vähäinen. Toisen kategorian salaattit taas sisälsivät sekä matalakylläisiä, että korkeakylläisiä aineksia, kuten punaisia tomaatteja ja paprikoita, joiden välillä oli suuri kontrasti. Testihenkilöt järjestivät salaattit mieleiseensä viehättävyysjärjestykseen nähtyään valokuvat vaihtoehtoista. Jälkimmäisen kategorian salaattit menestyivät selvästi ensimmäisen kategorian varianttejaan paremmin. Testihenkilöt suosivat niitä salaatteja, joissa esiintyi korkeakylläisiä aineksia, keskenään vastaväriparin luovia aineksia kuten vihreitä ja punaisia vihanneksia, sekä tummuuskontrastin keskenään luovia aineksia. Laaja värimaailma ja ainesten väliset kontrastit assoioitiin tuoreuden, monimuotoisuuden ja viehättävyyden kanssa.

Edeltävä tutkimus osoittaa testihenkilöiden kokevan värimaailmassa esiintyvät kontrastit ja korkeakylläisyyden ruokahalua herättäviksi ominaisuuksiksi, vaikka kaikki salaateissa esiintyneet ainesosat olivatkin luontaisen värisiä. Onnistuneen ruokakuvan värisuunnittelussa tulee siis huomioida raaka-aineiden ominaisvärit ja yrittää välttää ruokia, joiden kokonaispaletti on liian matalakylläinen, eikä sisällä riittävästi kontrasteja. Aina tämä ei kuitenkaan ole mahdollista, sillä ruokakuvaajalla ei ole välttämättä valinnanvapautta kuvattavien ruokien suhteen. Armendariz (2013) kertoo värittömien ruokien olevan kaikista yleisin vastaus hänen tiedustellessaan, mitkä ruoat ovat kaikista haastavimpia valokuvata. Hänen mukaansa tämä kategoria on laaja ja siihen kuuluu paljon jokapäiväisiä ruokatuotteita kuten myslit, riisit ja perunamuusit. Näiden ruokien ominaisvärit eivät herätä katsojassa näläntunnetta, joten niitä kuvattaessa täytyy käyttää väriopin keinoja ympäristön värisuunnitelmaa tehdessä. Tällainen keino voi olla esimerkiksi ruoan ja ympäristön välille luotu kontrasti, joka perustuu värin sävyyn, vaaleuteen tai kylläisyyteen.

Värikontrastista puhuttaessa tarkoitetaan värejä, jotka ovat vähintään yhden perusmäärityksen puolesta kaukana toisistaan. Munsellin järjestelmässä mahdollisimman voimakas kontrasti saavutettaisiin väreillä, jotka sijoittuvat väriympyrän vastakkaisille puolille, vaaleusasteikon kumpaankin ääripäähän tai kylläisyysasteikolla vaaka-akselin kahteen ääripäähän. Väriparin ei tarvitse kuitenkaan si-

joittua jokaisella asteikolla mahdollisimman kauas toisistaan kontrastin luomiseksi, vaan usein yhdenkin kontrastityypin hyödyntäminen näkyy kuvan yleisilmeessä.



Kuvio 16. Skonsseja sisältävät kaksi valokuvaa, joiden kuvaolosuhteet ovat taustan vaihtoa lukuun ottamatta identtiset (mukaillen Armendariz 2013).

Skonssin kaltainen vaalea leivonnainen ilman voimakasta pintatekstuuria tai muita uniikkeja yksityiskohtia sulautuu helposti vaaleaan saman sävyiseen taustaan, kuten kuvion 16 vasen puolisko näyttää. Skonssien, niiden alle asetetun lautasen sekä taustalla näkyvän puupinnan sävyt sijaitsevat kaikki lähellä toisiinsa väriympyrällä. Pelkkien toisiaan lähellä olevien sävyjen käyttö ei tee valokuvasta epäonnistunutta ruokakuvana, mutta kasvattaa tarvetta vaaleus- tai kylläisyyskontrasteille. Tämän vuoksi vasemmanpuoleinen valokuva ei kaappaa katsojansa mielenkiintoa samalla tavalla kuin oikeanpuoleinen. Kummassakin valaistusasetukset, kohteiden kuvakulma sekä rajaus ovat identtiset, mutta oikeanpuoleiseen on tuotu ylimääräisiä värejä taustan avulla. Skonssien väriä mukaileva lautanen on korvattu tummalla puupinnalla ja vaaleanruskea tausta vaaleanpunaisella. Tumma puu luo kontrastin leivonnaisten vaaleutta vasten ja erityisesti niiden alle syntyvä varjo tekee kontrastista voimakkaan. Vaaleanpunainen tausta on kylläisyydeltään samaa tasoa kuin vasemmanpuoleisen ruskea

tausta, mutta se esittelee kokonaisuuteen uuden sävyn väriympyrältä ja tuo valokuvaan tämän avulla lisää mielenkiintoa.

Ruokakuvan värisuunnittelussa tulee ottaa yleisilmeen lisäksi huomioon kuvan sisäinen katseenkuljetus ja värien vaikutus siihen. Etenkin edellä mainittuja matalakylläisiä ruokia voi olla hankala valokuvata, mikäli niitä ympäröivät elementit vievät huomion itse pääkohteelta. Ruokakuvaa tarkastellessa katsojan silmä kulkeutuu ensimmäisenä kuvan kirkkaimpaan kohtaan ja siirtyy muualle vastasen jälkeen (Gissemann 2016; Young 2015, 117). Usein valokuvaajan prioriteettina on esitellä valokuvan pääraaka-ainetta ja tällöin on tärkeää suunnitella värimaailma niin, ettei mikään ympäröivistä elementeistä kaappaa katsojan huomiota ennen pääkohdetta. Tällaisia elementtejä voivat olla esimerkiksi liian räikeä lautasliina tai taka-alalle asetettu värikylläinen annos. (Young 2015, 117.)

Mikäli kuvaan on valittu liian monta sävyä väriympyrältä, lopputulos saattaa näyttäytyä liian kiireisenä, eikä katsojan silmä tiedä, mistä pisteestä edetä mihinkin. Katseenkuljetuksen selkeyttämisen ja kokonaisuuden tasapainottamisen vuoksi on usein tarkoituksenmukaista valita väriympyrältä vain muutama sävy yksittäistä kuvaa kohti. (Gissemann 2016.)

Suunnittelutyössä hyödynnetään monesti erilaisia väriharmonioita, jotka korostavat pääraaka-aineen väriä joko lisäämällä ympärille saman sävyisiä elementtejä tai nostamalla sen taustastaan kontrastien avulla. Yksi yleisimmin käytetyistä harmonioista on toisiaan täydentävillä väripareilla muodostuva täydentävä väriharmonia eli vastaväriharmonia. Tällaisten väriparien löytämiseen hyödynnetään esimerkiksi Munsellin väriympyrää. Ympyrältä valitaan kaksi vastakkaista värisävyä, kuten sininen ja oranssi, ja ruokakuvan värimaailma rakennetaan niiden ympärille. Youngin (2015, 117) mukaan ruokavalokuvan värityys saattaa helposti nojata yhdelle puolelle väriympyrää ja vastavärien lisääminen tekee lopputuloksesta dynaamisemman. Toisinaan uutta väriä ei tarvitse lisätä asetelmaan juuri yhtään vaikutelman merkittävään muutokseen. Youngin mielestä usein on jopa parempi, ettei vastakkaisten värien suhdanne kuvassa ole liian tasapuolinen.



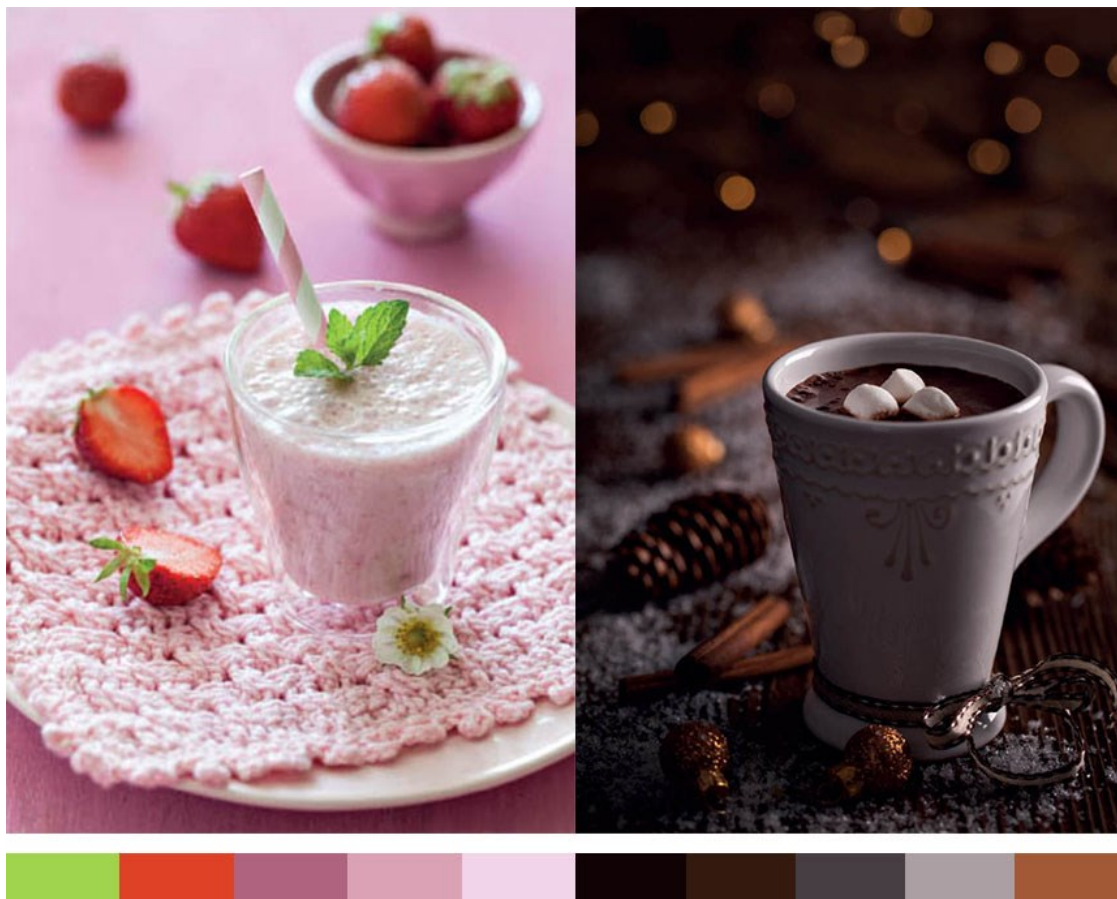
Kuvio 17. Rapujen melkein punaiseen taittavalle oranssille toimii tehokkaana vastaväriparina hieman turkoosi vaaleansininen (Abbram 2020).

Vastaväriharmonia voi toimia pelkillä viitteillä vastaväriparin toisesta sävystä kuten kuviossa 17. Oranssit ravut vievät valtaosan valokuvan pinta-alasta, mutta lautasen sinistä voidaan nähdä sekä pilkkottamassa rapujen takaa että heijastamassa väriään etummaisimman vatsaan ja saksiin. Lopputulos on selkeä ja tuo kontrastin pääraaka-aineen ja lautasen välille, vaikka värien suhdanne onkin selvästi kallellaan oranssin suuntaan.

Suosiostaan huolimatta vastaväriharmonia ei ole ainoa ruokavalokuvauksessa käytetty väriharmonian muoto. Sekä Young (2015, 118) että Gissemann (2016) kehottavat ruokavalokuvaajia refleктоimaan pääkohteen väripalettia ruokakuvan muissakin elementeissä. Näitä elementtejä voivat olla muun muassa tarjoiluastiat, lautasliinojen ja pöytäliinojen kaltaiset tekstiilit sekä lisukkeet.

Yhden sävyn korostamista ja jatkamista ympäristöön kutsutaan monokromaattiseksi väriharmoniaksi. Sitä käytetään, kun tahdotaan luoda silmää miellyttävä

ja erittäin yhdenmukainen kokonaisuus. Väriympyrältä valitaan yksi sävy ja värisuunnittelu rakennetaan tätä sävyä käyttäen. Kuvaan tuodaan kontrasteja ja vaihtelua elementtien erilaisilla vaaleuksilla ja kylläisyyksillä. (Gissemann 2016.)



Kuvio 18. Kaksi juomavalokuvaa, joista vasemmanpuoleinen hyödyntää vastaväriharmoniaa ja oikeanpuoleinen monokromaattista harmoniaa (mukaillen Gissemann 2016).

Kuviossa 18 nähdään kaksi erilaista lähestymistapaa juomavalokuvaukseen, jonka värisuunnitelmassa on yksi selkeä pääsävy. Vasemmalla näkyvän pirtelövalokuvan ympäristö on rakennettu myötäilemään juoman vaaleanpunaista väriä, joten koristeina toimivat mansikat, tekstiilit ja astiat on valittu tätä priorisoiden. Asetelman väriharmonia ei kuitenkaan ole monokromaattinen, sillä mansikoiden vihreät kannat on jätetty poistamatta ja ne yhdessä pirtelön päälle asetetun mintunlehden kanssa luovat valokuvaan vastaväriharmonian. Mintunlehti toimii myös katseenkuljetuksen aloituspisteenä vetäessään kylläisyydellään ja ympäristöstä poikkeavalla sävyllään ensikatseen puoleensa.

Oikeanpuoleisessa juomavalokuvassa puolestaan on monokromaattinen harmonia, joka on rakennettu ruskeita elementtejä käyttäen. Kuvakulman vuoksi itse kaakaokuppiin ei nähdä juurikaan, mutta ympärille levitetyt kanelitangot, kävyt ja joulukoristepallot myötäilevät sitä vähää, joka näkyy reunan yli. Valokuvan taka-ala on enimmäkseen poissa fokuksesta, mutta etualalla esiintyvien somisteiden siluetit jatkuvat niin pitkälle kuin silmä kantaa luoden yhtenäisen värimaailman etu- ja taka-alan välille.

Suunnitellessaan rauhallista vähäjännitteistä ruokakuvaa valokuvaaja voi myös tavoitella analogista väriharmoniaa, mikäli hän ei tahdo pitäytyä pelkästään yhdessä väriympyrän sävyssä. Tämän harmonian toteutumiseksi ympyrältä valitaan kaksi tai kolme vierekkäistä sävyä ja kuva rakennetaan niihin pohjautuen. (Gissemann 2016.)



Kuvio 19. Juomavalokuva, jonka analoginen väriharmonia koostuu oransseista, keltaisista sekä pienestä määrästä vihreää (mukaillen Feliksik 2021).

Esimerkki analogisten värien käytöstä näkyy kuviossa 19, jonka appelsiinimehuasetelma sisältää korkeakylläisiä oransseja ja keltaisia. Hedelmät on aseteltu puupinnalle, jonka lämmin sävy olisi lähellä appelsiinien sävyä, mikäli niiden vaaleuskontrasti ei olisi niin suuri. Valokuvan taka-alalla voidaan nähdä vasemmassa laidassa appelsiinilehdessä hieman vihreää, mutta sen sävy on lähempänä keltaista kuin sinistä, joten se lukeutuu analogisen harmonian piiriin.

4.2 Väri kuvituksessa

Ruokakuvituksessa värien käyttö toimii monilta osin samoin kuin valaistuksen käyttö. Väriopin ymmärrystä voidaan hyödyntää kuvituksen värimaailmaa suunnitellessa, mutta kuvittajan taidetyylistä riippuen sen sovellustapoja on monia. Esimerkkinä tästä aiemmin luvussa mainitut matalakylläiset ruokalajit, kuten riisit ja perunamuusit, jotka ovat ruokavalokuvauksessa haasteellisia kohteita. Armentariz (2013) kehottaa tätä ruokakategoriaa valokuvattaessa kohdistamaan väriopin keinoja pääasiassa asetelman ympäristöön ja luomaan kontrastin sen ja kohteen välille. Kuvituksessa taustan värisuunnittelun lisäksi voidaan myös ruoan ominaisväriä korostaa ja viedä ruokahalua herättävään suuntaan.



Kuvio 20. Kaksi viinerikuvitusta, joista toisen ominaisvärejä on säädetty ruokahalua herättävään suuntaan (Raussi 2022).

Kuviossa 20 nähdään kaksi värimaailmoiltaan toisistaan poikkeavaa kuvitusta viineristä. Vasemmanpuoleinen viineri on kuvitettu alkuperäisruoan matalakylläisiä ja vaaleita ominaissävyjä mukaillen. Keskiömarmeladin keltainen ei luo voimakasta kontrastia voitaikin ruskeaan värien samankaltaisen sävyn, kylläisyyden ja vaaleuden vuoksi. Oikeanpuoleisen viinerin värimaailmasta on tehty viehättävä jatkamalla värien sävyä, kylläisyyttä ja vaaleutta alkuperäisistä pidemmälle. Marmeladin keltaiseen on sekoitettu sen lähisävyinä toimivaa oranssia, joka luo mielenkiintoa muuten monokromaattiseen väriharmoniaan. Leivonnaisen kylläisyys- ja vaaleusspektriä on myös kasvatettu, jonka vuoksi sen sisälle muodostuu voimakkaampia kontrasteja esimerkiksi voitaikin vaaleimpien ja tummimpien kohtien välille. Muutosten myötä oikeanpuoleinen viineri esiintyy herkullisempänä ja on todennäköisempi nostamaan nälän tunteen katsojassa.

Cankulin ym. (2021, 300–301) haastatteluissa nousee esille ruokavalokuvien jälkikäsitteily esimerkiksi värien säätämisen kontekstissa. Haastateltavien mukaan liian pitkälle viety jälkikäsitteily vie valokuvatun ruoan kauas luonnollisuuden tunnusta. Tämä saattaa johtaa ruokavalokuvaa katsovan henkilön nälän tunteen heräämättömyyteen, jolloin valokuvan nähdään epäonnistuneen tehtävässään. Young (2015, 175) puoltaa tätä ajatusta korostaen pidättyvää valokuvan kylläisyyttä säätäessä.

Kuvitus poikkeaa ruokakuvamuotona valokuvasta siten, että kohteen värejä voidaan säätää jossain määrin vapaammin menettämättä ruoan herkullisuutta. Tämä vertautuu samaan periaatteeseen, kuin Morin alkujaan vuonna 1970 esittämä hypoteesi robotiikan vieraannuttavuudesta. Hän esittelee *outo laakso* -käsitteen (engl. *uncanny valley*), jonka mukaan ihminen kokee vastenmielisyyttä robottia kohtaan, mikäli se muistuttaa oikeaa ihmistä silti olematta sellainen. Vastenmielisyyttä eivät aiheuta ihmistä muistuttamaton tai ihmisen kanssa identtinen robotti, vaan näiden välillä on alue, jossa riittävä samankaltaisuus elävään ihmiseen koetaan epämiellyttävänä. (Mori, MacDorman & Kageki 2012, 98–100.) Ruokavalokuvan ja -kuvituksen suhteessa on havaittavissa vastaavanlaisia piirteitä. Valokuvassa esiintyvä ruoka on melkein täydellinen toisinto

oikean maailman kohteesta, joten valokuvan värimaailman liiallinen muokkaus saa ruoan tuntumaan väärältä ja epäaidolta. Ruokakuviutus taas mielletään läh-
tökohtaisesti epäaitona toisintona, jonka ei kuulu mukailla oikean elämän koh-
detta jokaista yksityiskohtaa myöten. Tämä saattaa olla osasyynä sille, miksi
ruokakuviutuksen värimaailmaa voidaan säätää runsaastikin menettämättä koh-
teen herkullisuutta.



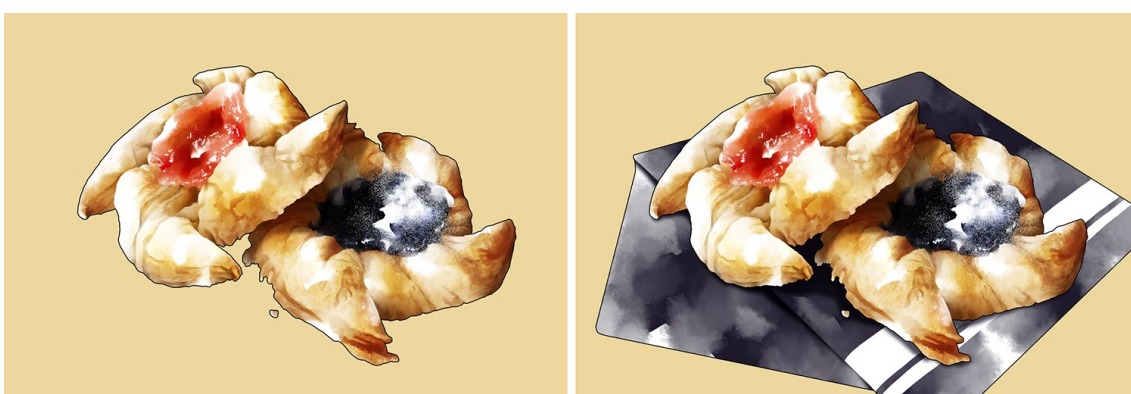
Kuvio 21. Joulutorttuja kuvattuna ilman taustaväriä sekä taikinaa ja marmeladia mukailevia taustavärejä vasten (Raussi 2022).

Mikäli kuvituksessa pyritään aiempien valokuvaesimerkkien tapaan jatkamaan
pääkohteen värejä asetelman taustassa, digitaalisesti toteutettuna tätä voidaan
testata tasaisten pohjavärien avulla (kuvio 21). Kuvittaja voi kokeilla erilaisia vä-
risuunnitelmia vähällä vaivannäöllä ennen taustan lopullista kuvittamista. Va-
semmalla kuviossa näkyy joulutorttuasetelma ilman pohjaväriä ja sen vieressä
sama asetelma kahdella eri pohjavärillä. Leivonnaisten voitaikinaa mukaileva
taustaväri ei tuo kohteita esiin parhaalla tavalla vaan sumentaa niiden ja taustan
rajaa kontrastien puutteen vuoksi. Tästä poiketen leivonnaisen tummaa marme-
ladia peilaava taustaväri saa kohteet kohoamaan taustastaan voimakkaasti.
Tätä edesauttavat sekä sävy- että vaaleuskontrasti taustan ja kohteen päävärin
välillä. Testin seurauksena kuvittaja voi valita sen taustavärin, joka palvelee ruo-
kakuviutuksen tarkoitusperiä paremmin.



Kuvio 22. Pääkohteen värimaailman peilaaminen taustassa toimii parhaiten väreillä, jotka eivät vie huomiota pois kohteelta itseltään (Raussi 2022).

Voimakkaan kontrastin luominen pääkohteen ja taustan välille ei toimi aina toivotulla tavalla, mikäli niiden välille muodostuu jännite, kuten kuvio 22 demonstroi. Kuvien taustavärit peilaavat joulutorttujen marmeladeissa nähtyjä värejä luoden vahvan kontrastin vaaleaan taikinaan. Tästä huolimatta oikeanpuoleisen kuvan punainen taustaväri on liian räikeä vieden huomion kuvituksen pääkohteilta. Vasemmanpuoleista kuvitusta tarkastellessa katse kiinnittyy ensimmäisenä punaiseen marmeladiin ja lähtee kulkeutumaan siitä joulutortun sakaroihin sekä alempaan leivonnaiseen. Oikeanpuoleisen kuvituksen korkeakylläinen taustaväri vie katseenkuljetuksen luonnolliselta polultaan katseen palatessa taustaan yhä uudestaan.



Kuvio 23. Vasemmalla joulutorttuja kuvattuna tasaväristä taustaa vasten ja oikealla sama asetelma, mutta lautasiinan päälle asetettuna (Raussi 2022).

Mikäli kuvittaja tahtoo käyttää taustassa kohteiden ominaissävyä peilaavaa väriä, niiden taakse voidaan asettaa kontrastin luomiseksi uusi elementti, kuten kuviossa 23 nähdään. Tausta ja kohteet eivät sulaudu toisiinsa, kun niiden väliin on kuvitettu tumma lautasliina. Liina myös luo silmää miellyttävän kontrastin sekä taustalle että leivonnaisille tuoden kuvaan mielenkiintoa.

Taustaväriin lisäksi myös ruokakohteiden omaa väriä voidaan muuttaa kuvituksessa vaivattomasti, mikäli kuvituksen tyyli on pelkistetty. Pelkistettyihin tyyliin kuuluvat esimerkiksi tasaisilla väripinnoilla luodut vektorikuvitukset. Kohteiden sisäiset värikokeilut voivat olla asiaankuuluvia etenkin väreihin perustuvaa katseenkuljetusta suunniteltaessa.



Kuvio 24. Kirsikkakuviuksen kuvitustyyllissä käytetään pelkistetyn tasaisia väripintoja, joiden värisuunnittelua on mutkatonta muovata jälkikäteen (Raussi 2022).

Väreillä luotua katseenkuljetusta nähdään kuviossa 24, joka sisältää saman sävyisiä punaisia kirsikoita ja vihreitä lehtiä. Kuvituksen keskiöön on asetettu vaalea lehti ja kaikista kylläisin kirsikka, jotka kaappaavat huomion ensimmäisenä.

Näiden jälkeen katse kulkeutuu oikealla puolella sijaitsevaan hieman vähemmän kylläiseen mutta vaaleaan kirsikkaan. Tästä se jatkaa spiraalin lailla kirsikan vartta pitkin yläreunan kylläiseen kirsikkaan ja siitä eteenpäin vasemman puoliskon kohteisiin.

Esimerkin kaltaisten katseenkuljetustestien toteutus on usein mutkatonta digitaalista ruokakuvaa tehdessä. Siihen myös kiteytyy yksi ruokakuviuksen ja -valokuvauksen suurimmista eroista ruokakuvan toteutuksessa. Siinä missä valokuvauksessa suurin työ hoidetaan usein kameran takana ennakoivasti suunnitellen, kuvituksessa monet avainpäätöksistä saatetaan tehdä vasta ruokakuvan toteutushetkellä.

5 Sommittelu & rajaus

Ruokakuvan sommittelun ja rajauksen tehtävä on tuoda kuvatun ruoan parhaat puolet esiin ja saada katsojan huomio keskittymään niihin. Edellinen luku käsittelee tämän edesauttamista värivalintojen avulla, mutta paraskaan värisuunnittelu ei tee ruokakuvasta onnistunutta, mikäli sen sommittelu ja rajaus eivät ole tarkoituksenmukaiset.

5.1 Rajaus

Ennen kuvan sisäiseen rajaukseen keskittymistä tulee kuvaajan päättää rajaako hän kuvansa pysty- vai vaakasuuntaan. Youngin (2015, 104–105) mukaan useimpia raaka-aineita ja ruokalajeja voidaan valokuvata kummallakin tavalla, etenkin mikäli kuvattava kohde on asetettu lautaselle tai vastaavanlaiselle tarjoluustialle. Hänen kokemuksensa mukaan pystysuora rajaus toimii erityisen hyvin vertikaalisia ruokaesineitä kuten juomia valokuvattaessa. Tällaisissa tilanteissa kohde mahtuu rajaukseen kokonaisuutena jopa oikein läheltä valokuvattaessa. Gissemann (2016) puoltaa tätä. Hän myös korostaa pystysuoran rajauksen edesauttavan dynaamisen lopputuloksen luonnissa.

Pystysuoran rajauksen vastakohtana vaakasuora rajausta taas luo rauhallisia ruokakuvia, joissa on vähemmän liikkeen tuntua. Katsoja saattaa myös kokea ne luonnollisemmiksi, sillä ihmisen näköhavainnot perustuvat horisontaaliseen näkökenttään. Tämän vuoksi oikeassa elämässä nautitut kolmiulotteiset ateriat havaitaan aina vaakasuorassa. (Gissemann 2016.)



Kuvio 25. Vaakasuuntainen rajausta saa hampurilaisaterian näyttämään rauhallisen staattiselta (Roza 2022a).

Kuvio 26. Pystysuora rajausta tuo hampurilaisateriaan dynamiikan tuntua (Roza 2022b).

Samaa ruoka-annosta esittelevään valokuvaan voidaan luoda täysin erilainen tunnelma rajauksella, kuten kuviot 25 ja 26 demonstroivat. Vasemmalla kuviossa 25 hampurilaisateria on valokuvattu vaakasuoraa rajausta käyttäen. Valokuvaan ei jää juuri yhtään negatiivista tilaa, sillä rajausta mahdollistaa sekä hampurilaisen kuvaamisen läheltä, että lisukeranskalaisten tuomisen kuvan taka-alalle. Asettelussa on hyödynnetty koko horisontaalinen pinta-ala, jolle ateria on levitetty.

Oikeanpuoleinen kuvio 26 puolestaan on rajattu pystysuoraan. Tässä valokuvassa pääkohteen ylä- ja alapuolelle jää ylimääräistä tilaa. Itse hampurilainen joudutaan kuvaamaan kauempaa, jotta lisukkeet saadaan näkymään asetelman taka-alalla. Ruokakohteet eivät peitä yhtä suurta osaa valokuvan pinta-alasta

kuin edellisessä esimerkissä mahdollistaen miljöön laajemman esittelyn. Pystysuoran rajauksen suurimpia etuja on se, että juomatölkki on voitu rajata mukaan valokuvaan kokonaisuena. Pystysuorat kuvat ovat parempia tähän tarkoitukseen ja tölkin luoma ylimääräinen vertikaalinen linja tuo valokuvaan lisää dynaamisuutta, jota vaakakuvassa ei ole.

Itse kuvan rajauksen jälkeen päätetään, millainen rajausta kuvan sisällä olevilla kohteilla tulee olla. Gissemann (2016) esittää tähän olevan yleisesti kolme vaihtoehtoa, jotka ovat lähikuva (engl. *closeup*), kokokuva (engl. *general view*) sekä yleiskuva (engl. *overview*). Hänen mukaansa mikään näistä vaihtoehdoista ei ole selvästi toisia parempi, mutta erilaiset annokset, sommittelu- sekä somistusvalinnat määrittävät kuhunkin valokuvaustilanteeseen parhaiten sopivaan rajaukseen.

Pääkohdetta ympäröivän asetelman suunnitteluun ei tarvitse käyttää runsaasti resursseja, mikäli rajaukseksi on valittu lähikuva. Tällaisessa tilanteessa itse ruoka peittää hyvän osan kuvan pinta-alaa, ellei jopa koko pinta-alaa. Lähikuvaa käytetään useimmiten, kun valokuvattavassa ruoassa on jokin sille ominainen yksityiskohta tai piirre, joka tekee selväksi, mitä ruokaa valokuva esittää. (Gissemann 2016.) Onnistunut ruokakuva toimii parhaiten, kun sen esittelemä ruoka on tunnistettavissa yhdellä katseella. On tärkeää, ettei lähikuvaa oteta niin läheltä, että rajaus hävittää ruoan tuntomerkkejä.

Kokokuvasta puhuttaessa viitataan ruokakuvaan, joka on rajattu priorisoiden pääkohdetta, mutta kuva sisältää kohteen lisäksi myös hieman ympäristöä. Ympäristön somistuksella on tärkeämpi rooli kuin lähikuvassa, mutta suuren miljöön esittely ei ole välttämätöntä myöskään kokokuva-rajauksessa. Tärkeintä on näyttää pääkohde kokonaisuena ja jättää sen ympärille hieman tilaa antaen sille mahdollisuuden hengittää. (Gissemann 2016.)

Yleiskuva on kaikista kauimmaksi rajattu ruokakuva, jossa pääkohde muuttuu osaksi suurempaa kokonaisuutta. Tällaisia kuvia voivat olla kokonaisia kattauk-

sia tai keittiöntasoja sisältävät asetelmat, joiden valmistelu vaatii paljon yksityiskohtaisuutta ja vaivannäköä. (Gissemann 2016.) Yleiskuvat toimivat parhaiten, kun tahdotaan valokuvata suuria määriä ruokaa tai valokuvan toivotaan välittävän tietty viesti, joka vaatii laajan ympäristön käyttöä. Niillä on kuitenkin vaikeampaa ikuistaa yksittäisiä annoksia korostaen niiden pieniä yksityiskohtia tai tekstuureita.



Kuvio 27. Lounaslaatikon yksittäiset ainekset pääsevät paremmin oikeuksiinsa, kun ne on rajattu lähikuvaan koko ruokapöydän kattavan yleiskuvan sijaan (Raussi 2021).

Perinteisessä japanilaisessa lounaslaatikossa tarjoiltu ateria on rajattu kuviossa 27 kahdella eri tavalla. Vasemmanpuoleisessa valokuvassa lounaslaatikon lisäksi yleisrajaukseen on otettu mukaan loputkin aterian osat kuten riisikulho ja misokeitto. Oikealla taas on lähikuvaan rajattu pelkästään lounaslaatikon sisältö, josta siitäkin rajautuu osa kuvan ulkopuolelle.

Ruoan esittelyn ja katsojan ruokahalun herättämisen puolesta jälkimmäinen kuva toimii paremmin, sillä siinä keskitytään yksittäisiin ainesosiin läheisemmällä tasolla. Laatikon sisältö ei joudu kilpailemaan muiden kohteiden kanssa ja sen yksityiskohdat, kuten uppoaistettujen katkarapujen tekstuurit, pääsevät oikeuksiinsa. Yleiskuva saattaa olla tarkoituksenmukainen, mikäli ruokakuvan tehtävänä on esitellä lounaslaatikon lisäksi aterian muitakin osia, mutta katkarapuihin keskittyvä lähikuva saa itse pääraaka-aineen näyttämään herkullisemmalta.

5.2 Sommittelu ja katseenkuljetus

Rajauspäätöksen jälkeen voidaan siirtyä kuvan sisällä tapahtuvaan sommitteluun, eli siihen, millä tavoin kohteet asetellaan. Onnistuneeseen sommitteluun on monia lähestymistapoja. Kuten ruokakuvaaja voi hakea värisuunnitteluunsa tukea väriopista, sommittelua voidaan tukea sommitteluperiaatteilla.

Sommittelun kontekstissa tasapainolla tarkoitetaan kuvattavien kohteiden suhdetta toisiinsa ja negatiiviseen tilaan niiden ympärillä (Glyda 2019, 23). Negatiivisen tilan käsite merkitsee ruokakuvauksessa aluetta, johon ei ole asetettu kuvattavia kohteita tai muita tarkkoja yksityiskohtia. Sitä käytetään usein katseenkuljetuksessa, kun tahdotaan korostaa pääkohteen tärkeyttä työntämällä katsojan huomio sen suuntaan. (Gissemann 2016.)

Tasapainon tyyppejä on kaksi ja ne ovat symmetrinen sekä epäsymmetrinen tasapaino. Mikäli yhden pääkohteen sisältävän kuvan keskelle asetetaan vertikaalinen tai horisontaalinen viiva ja se lävistää kohteen keskeltä, kuva noudattaa symmetristä tasapainoa. (Glyda 2019, 23.)



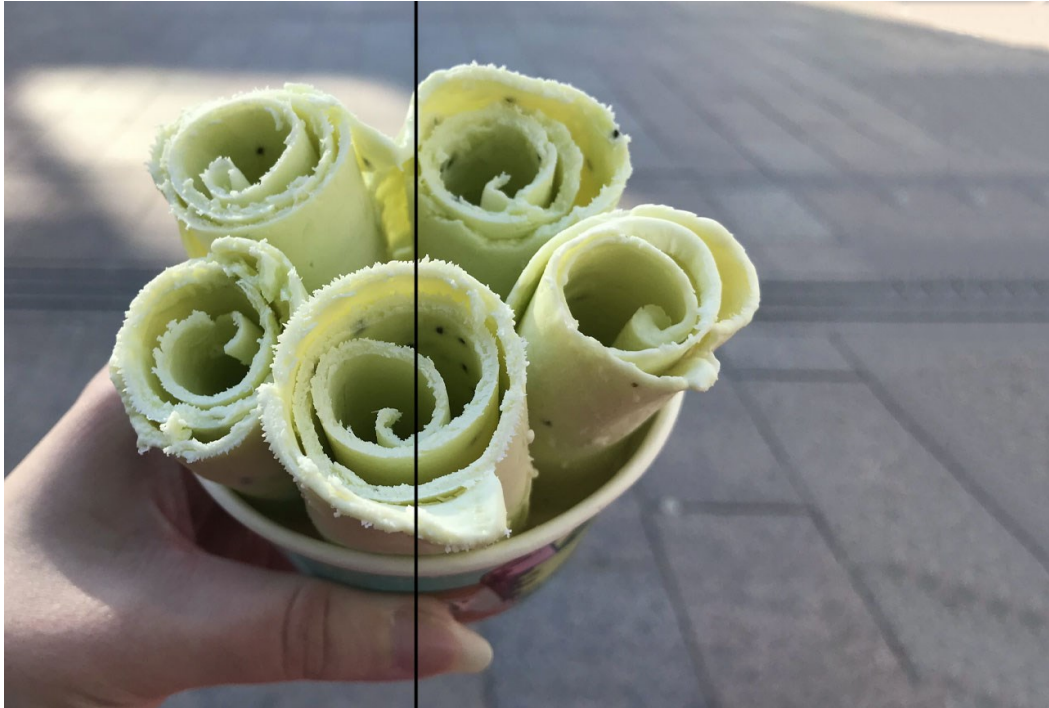
Kuvio 28. Rullajäätelöannos sommiteltuna symmetrisesti (Raussi 2021).

Symmetrisen sommittelun (kuvio 28) tunnuspiirteisiin kuuluu kohteen ympärille jäävän negatiivisen tilan määrä. Mikäli asetelman pääkohde on asetettu kuvan keskelle vertikaalista linjaa apuna käyttäen, sen vasemmalla ja oikealla puolella on yhtä paljon tyhjää tilaa ennen kuvan reunoja. Esimerkkivalokuvassa esiintyvän rullajäätelöannoksen sisäinen sommittelu ei ole symmetrinen, mutta kohteen asettelu itse valokuvassa on sellainen ympärille jäävän tilan vuoksi. Sen ylä- ja alapuolelle ei jää keskenään yhtä paljon tilaa, mutta oikealle ja vasemmalle puolelle jää.

Dujardinin (2011, 101) mukaan symmetrinen sommittelu toimii erityisen hyvin, kun kuvataan elementeiltään levotonta asetelmaa. Tällaisia ovat asetelmat, jotka sisältävät paljon erilaisia ruokatavaroita, lavasteita tai yksityiskohtia, jotka kilpailevat pääkohteen kanssa huomiosta. Pääkohteen asettaminen kuvan keskelle viestii katsojalle sen tärkeydestä.

Etenkin yleiskuvaksi rajattu ruokakuva saattaa hyötyä symmetrisestä sommitelusta, mikäli pääkohdetta ei nähdä läheltä, eikä sen värimaailma nosta sitä muiden kohteiden yläpuolelle katseen vangitsijana. Kokokuva ja lähikuva sisältävät vähemmän kilpailevia elementtejä, sillä kuvat keskittyvät lähtökohtaisesti pääkohteeseensa voimakkaammin.

Epäsymmetrisestä tasapainosta puhutaan silloin, kun pääkohteen keskelle asetetaan viiva, mutta sama viiva ei ole itse ruokakuvan keskellä. Tällaisessa asetelmassa kohteen ympärillä on epätasapainoinen määrä negatiivista tilaa, eikä katsojan silmä hakeudu sen vuoksi kuvan keskelle, kuten symmetrisessä sommittelussa. (Glyda 2019, 23.)



Kuvio 29. Rullajäätelöannoksen keskipisteen siirtyessä koko valokuvan tasapaino muuttuu (Raussi 2021).

Kuvion 28 symmetrisesti sommiteltu rullajäätelöannos on siirtynyt kuviossa 29 hieman vasemmalle. Tämän myötä sekä valokuvan tasapaino, että katseenkuljetus, ovat muuttuneet merkittävästi. Kuvio 29 vie katsojan huomion mukanaan valokuvan vasemmalle puoliskolle keskelle jäämisen sijaan. Dujardin (2011, 97) uskoo epäsymmetrisen sommittelun sallivan valokuvaajalle toisinaan enemmän vapautta ja tilaa kokeilulle. Hänen mukaansa yllättävät valinnat sommittelussa ja kuvakulmissa voivat viestiä luovuudesta eri tavalla kuin symmetriset kuvat mahdollistavat.

Somitteluperiaatteista tunnetuimpia ja kaikista visuaalisista mediamuodoista löytyvä periaate on kolmanneksen sääntö (Young 2015, 100). Tällä periaatteella luodaan silmää miellyttävä epäsymmetriaa hyödyntävä lopputulos, joka toimii sekä kiireisempiä että rauhallisempia asetelmia kuvattaessa.



Kuvio 30. Vihersimpukoita valokuvattuna kolmanneksen sääntöä käyttäen (Raussi 2020).

Kolmanneksen säännössä (kuvio 30) kuvan päälle visualisoidaan, tai valokuvassa konkreettisesti asetetaan, ruudukko. Ruudukko jakaa kuvan yhdeksään yhtä suureen alueeseen, jotka muodostuvat kolmen alueen pysty- ja vaakariiveiksi. Ruudukon visualisoinnin jälkeen kuvattava kohde, tai sen värillisesti huomiota herättävin yksityiskohta, asetetaan ruudukon leikkauspisteen tai -pisteiden kohdalle. Tällä tavoitetaan tasapainoinen sommitelma, jota Gissemann (2016) kuvaa miellyttäväksi silmälle. Kuviossa 30 pääkohteena toimivat vihersimpukat on asetettu kolmanneksen säännön mukaisesti ruudukon kahden vasemman leikkauspisteen kohdalle. Tämän lisäksi myös simpukoiden alapuolella näkyvä puupintainen tarjotin on asetettu kulkemaan ruudukon vasemman vertikaalisen linjan mukaan korostaen kolmanneksen sääntöä lisää.

Dujardin (2011, 103–104) ei koe kolmanneksen säännön tai muiden sommitteluperiaatteiden seuraamista tarpeellisena, mikäli ruokavalokuvaaja on harjauttanut silmänsä alalla riittävästi. Hänen mielestään ruudukon liian tarkka seuraaminen voi olla haitallista, eikä sen jäykkyys sovellu aina konkretian valokuvaustilanteisiin. Glyda (2019, 21–22) suhtautuu sommitteluperiaatteeseen avoimemmin, mutta on samaa mieltä siitä, että kolmanneksen säännön kaltaisten oppien tulee muodostua ruokavalokuvaajalle toiseksi luonnoksi. Hänestä niiden pitää kasvaa alitajuntaisiksi apukeinoiksi ajan myötä.

Katseenkuljetukseen vaikuttavat pääkohteen suhteen tehtyjen valintojen lisäksi myös ruokakuvan muu sisältö ja sen asettelu. Kolmannessa luvussa käsitellään pääkohteen rakennusta katseenvangitsijaksi värin avulla ja tässä luvussa aiheeseen palataan symmetriaa käsiteltäessä, mutta katseenkuljetukseen sisältyy muutakin kuin aloituspisteen paikantaminen. Silmä jää lepäämään pääkohteseen vain jos kuvalla ei ole tarjottavana mitään muuta. Mikäli se sisältää yhdenkin toisen elementin, pitää katseenkuljetuksen reittien olla suunniteltuina. Tällaisia reittejä luodaan käyttämällä esimerkiksi tasaisin välein aseteltuja elementtipolkuja, tai linjoja, jotka kuljettavat katsetta kohteiden välillä (Gissemann 2016).

Konkreettiset tai kuvitteelliset linjat antavat ruokakuvalle eloisuutta. Ihmissilmällä on tapana linkittää yhteen kuvan poikki kulkevat tunnistettavat pisteet, jotka muuttuvat linkitysprosessissa linjaksi. Tämän vuoksi linjoja luodaan monilla tavoilla ja ne ovat suosittu katseenkuljetuksen apuväline. Parhaassa tapauksessa ne korostavat ruokakuvan syvyyden tunnetta johtaessaan katsojaa kuvan halki, mutta aina niiden käyttö ei ole mahdollista tai onnistunutta. (Gissemann 2016.) Esimerkiksi Young (2015, 115) varoittaa olemaan tarkkaavainen epätoivottujen linjojen syntymisen kanssa, sillä ne voivat johtaa katsojaa harhaan ja pois halutulta polulta. Linjoja voi syntyä itse kohderuokien välille, aterioiden avulla tai jopa taustaelementteihin, kuten pöytäliinaan. Mikäli nämä linjat eivät osoita pääkohdetta ja opasta katsetta sitä kohti, niistä voi olla enemmän haittaa kuin hyötyä.



Kuvio 31. Brownie-muffinit luovat polun, jota silmä seuraa valokuvan etualalta taka-alalle (Raussi 2020).

Linjan voivat luoda esimerkiksi peräkkäin asetetut leivonnaiset, kuten kuviossa 31. Valokuvaa tarkasteltaessa katse kiinnittyy ensimmäisenä etualalle asetetun muffinin koristeisiin ja valkosuklaakuorrutukseen. Tämän jälkeen se lähtee etenemään linjan muodossa leivonnaisjonoa pitkin valokuvan taka-alalle. Katseen etenemistä tukee myös teräksinen tarjoiluastia, jonka reunat ja kuvioinnit muodostavat konkreettisia linjoja samaan suuntaan kuin leivonnaisten kuvitteellinen linja johtaa.

Kuvitteellisia linjoja voidaan luoda myös selvästi erillään olevien kohteiden välille. Erittäin toimiva keino tällaisten saavuttamiseen ovat esimerkiksi kolmiot ja kolmen ryhmät. Kolmioista puhuttaessa ei tarkoiteta konkreettisten kolmioiden lisäämistä asetelmaan, vaan sitä, kun kohteet sommitellaan kuvaan kolmiota mukailevalla tavalla. Tällöin ruokakuvaa tarkkailevan henkilön katse kulkeutuu

kohteiden välillä luoden kolme polkua, jotka yhdessä muodostavat kolmion. Katseenkuljetuksen tehtävä on elementtien esittelyn lisäksi sitoa katse kohteisiin mahdollisimman pitkäksi ajaksi ruokahalun herättämiseksi. Tästä syystä yhtäjaksoiset katkeamattomat polut ovat suosittuja sommittelun maailmassa. (Gissemann 2016; Young 2015, 103.)



Kuvio 32. Kolmen kakkupalan välille muodostuu kolmio, joka ohjaa katsetta jälkiruoasta toiseen (Cortez 2018).

Kuviota 32 tarkastellessa katse kiinnittyy ensimmäisenä etualalla olevaan kakkupalan, mutta hetken siinä oltuaan etenee kahteen taaimmaiseen ja jää kiertämään näiden väliä luoden kolmion. Taka-alan kakuissa on vähemmän tarkasteltavia yksityiskohtia niiden ollessa pääkohdetta sumeampia, joten ne eivät kilpaile huomiosta sen kanssa. Kolmion kaikki kulmat eivät ole siksi tasavertaisia, vaan katse palaa etualalle useimmiten ja pysyy siellä kauimmin.

Muotojen lisäksi katseenkuljetusta voidaan ohjata ruokakuvan syväterävyyden hallinnalla, kuten kuvion 32 taka-alan sumeat kakkupalat osoittavat. Gissemann-

nin (2016) ja Youngin (2015, 110) mukaan syväterävyyden säätely on merkittävä osa ruokavalokuvan toteutusta. Heidän mukaansa oikeat päätökset sen suhteen voivat nostaa lopullisen valokuvan korkeammalle tasolle niin katseenkuljetuksen selkeyttämisessä kuin ruoan herkullisuuden korostamisessa.

Ruokakohdetta valokuvatessaan valokuvaaja voi säätää kameran aukon arvoa ja siten vaikuttaa syvyysuuntaisen alueen, eli syväterävyysalueen, laajuuteen. Aukkosuhteesta käytetään nimitystä f-luku. Sen kasvattaminen merkitsee aukon halkaisijan pienentämistä ja seurauksena valokuvan terävyysalueen laajenemista. Kapeaan syväterävyyteen voidaan pyrkiä valokuvaamalla suurella aukolla, jolloin kameran objektiiviin pääsee enemmän valoa ja tätä seuraa ruokavalokuva, jonka tausta on pehmeän utuinen. Päinvastaisesti pienemmällä aukolla kuvattaessa syväterävyys on laaja ja valokuvan taka-ala näkyy yhtä terävänä kuin etuala. (Gissemann 2016.)



Kuvio 33. Kaksi samoissa olosuhteissa ikuistettua leivonnaisvalokuvaa poikkeavat toisistaan erisuuruisten f-lukujen vuoksi (Young 2015, 112–113).

Esimerkiksi f-luvun nosto välillä $f/2.8$ ja $f/11$ saa syväterävyyden kasvamaan huomattavasti ja muuttaa sen myötä valokuvan sisäistä katseenkuljetusta olennaisesti (kuvio 33). Vasemmalla pääkohde nousee erottuvasti taustastaan kaupan syväterävyyden vuoksi taka-alan leivonnaisten jäädessä vain sumeiksi viitteiksi. Katsojaa ohjeistetaan keskittymään pääkohteeseen ympäristön toimiessa vain tarinankerronnan välineenä.

Oikealla nähdään sama asetelma valokuvattuna laajalla syväterävyydellä. Taka-alan leivonnaiset eivät tässäkään valokuvassa kilpaile pääkohteen kanssa asemasta katseenkuljetuksen aloituspisteenä, mutta ovat osa myöhempää katseenkuljetusta. Korotetun terävyytensä ansiosta valokuvassa voidaan nähdä kolmen leivonnaisen välillä kolmio, joka mahdollistaa katkeamattoman katseenkuljetuksen kohteesta toiseen.

5.3 Sommittelu & rajaus kuvituksessa

Monia ruokavalokuvauksessa esiintyviä sommittelun ja rajauksen sääntöjä voidaan soveltaa kuvitukseen sellaisenaan. Kolmanneksen sääntö, katseenkuljetus kolmioita ja linjoja hyödyntämällä sekä erilaiset rajausvaihtoehdot siirtyvät ruokakuvamuodosta toiseen ilman suuria muutoksia.

Valaistuksen tapaan sommittelua voidaan muuttaa kuvituksessa vielä jälkikäteen, mikäli lähdemateriaalina käytetty mallikuva ei vastaa vaadittua tasoa tai siinä esiintyy yksittäisiä puutteita. Tällaisia heikkouksia voivat olla esimerkiksi kolmiulotteisuuden puute tai kohteiden epäoptimaalisesta asettelusta johtuva epätasapainoinen kokonaisuus. Myös tehokeinot, kuten syväterävyyden lisäys, saatetaan lisätä kuvitukseen vasta jälkikäteen etenkin digitaalisissa ympäristöissä työskenneltäessä.



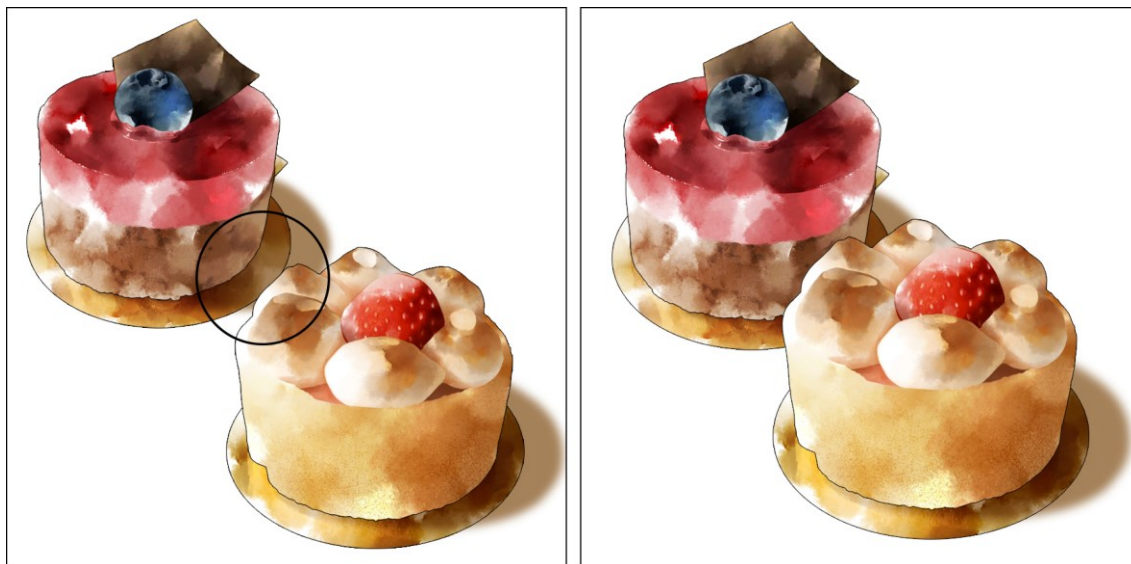
Kuvio 34. Runebergin torttuun käytetty mallikuva ja lopullinen kuvitus, joiden välillä esiintyy pienimuotoisia eroja (Raussi 2022).

Runebergin torttua esittävä kuvitus ja siihen käytetty mallivalokuva näkyvät kuviossa 34. Kuvitukseen on tehty sommitelmallisia muutoksia, joiden ansiosta leivonnaiseen syntyy enemmän kolmiulotteisuuden tuntua. Näistä keskeisin on kohteen siirtäminen tarjoiluastialautasen taaimmaista reunaa kohti. Siirron myötä leivonnainen nousee reunan yläpuolelle korostaen kohteen vahvaa siluettia, joka katoaa valokuvan heikkolaatuisen sommitelman vuoksi tarjoiluastian siluetin sisään.

Mallivalokuva toimii kuvion 34 esimerkissä kuin testiotos toimisi ruokavalokuvauksessa. Siinä testataan yhdenlaista sommittelua asetelmaan, mutta lopullinen kuvitus saattaa poiketa mallivalokuvan ulkomuodosta kuvitusprosessin valmistuttua. Kuvion 34 tapauksessa asetelma on muuntunut vain hieman ja esimerkiksi tarjoiluastia on pysynyt muuttumattomana kahden ruokakuvan välillä. Joissain tapauksissa muutokset voivat olla suurempia, mikäli kuvittaja huomaa mallikuvassa monenlaisia puutteita ennen kuvitustyön aloitusta.

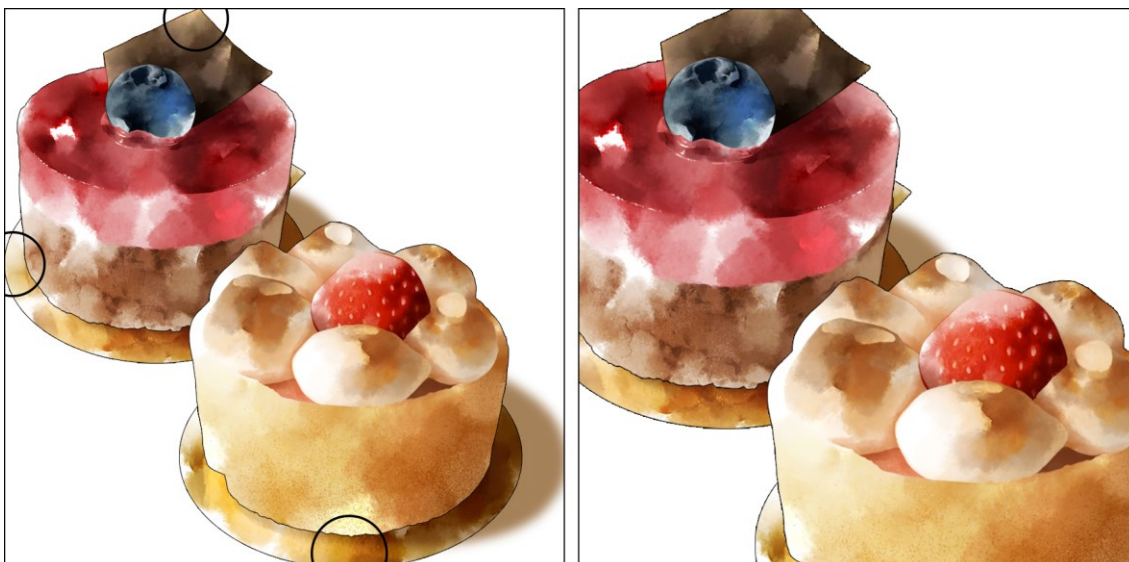
Syvyyden puutteen lisäksi kuvion 34 valokuvaesimerkissä syntyy tangentti (engl. *tangent*) leivonnaiskuorrutuksen ja lautasen taaimmaisen reunan välille. Yleisellä tasolla tangenteista puhuttaessa tarkoitetaan kahden asian kosketusta, mutta visuaalisten teosten kontekstissa se merkitsee etenkin epämiellyttäväksi

koettua kosketusta asioiden välillä. Tällaiset visuaalisesti epämiellyttävät kosketukset kahden objektin välillä kiinnittävät silmän huomion puoleensa ja ovat siksi epätoivottu piirre ruokakuvassa. (Glyda 2019, 26.)



Kuvio 35. Tunne kuvituksen kolmiulotteisuudesta kasvaa tangenttien poistolla (Raussi 2022).

Tangentti voi syntyä silloinkin, kun kaksi kohdetta eivät ole konkreettisesti kosketuksissa toisiinsa, mutta kuvakulma luo siitä illuusion (kuvio 35). Vasemmassa kuvituksessa kohdeleivokset on sijoitettu tavalla, jossa etummaisena yläreuna koskettaa taaemman alareunaa. Niiden välille syntyy tangentti, joka on epämiellyttävä silmälle. Tilanne voidaan ratkaista digitaalisissa piirustusympäristöissä vielä jälkikäteenkin siirtämällä kohteet lähemmäs toisiaan, kuten oikealla näkyvässä kuvituksessa on tehty. Kohteiden päällekkäisyyden kasvaessa visuaalinen epämiellyttävyys katoaa ja tunne kuvituksen kolmiulotteisuudesta syvenee. Tangentti voidaan poistaa myös erottamalla kohteet vielä kauemmas toistaan, mutta kolmiulotteisuuden tunteen kasvattamiseksi niiden siirto lähemmäs toisiaan on asiaankuuluvampi.



Kuvio 36. Vasemmalla leivokset on asetettu liian lähelle kuvan reunoja luoden tangenteja, jotka on korjattu uudella rajauksella oikealla (Raussi 2022).

Kohteiden välisten tangenttien lisäksi tangenteja voi esiintyä myös ruokakuvan rajauksessa, kuten kuvio 36 demonstroi. Vasemmalla nähdään tiukka kokokuva-
varaus, jossa leivonnaisilla ei ole riittävästi tilaa ympärillään. Niiden ja kuvituksen rajojen välille syntyy silmää häiritseviä tangenteja.

Tangentit saa poistettua rajaamalla kuvituksen joko tiukemmin tai väljemmin. Kuvio 36 esittelee ratkaisuna tiukemman rajauksen, jossa kohteista nähdään pinta-alallisesti vähemmän. Kuviossa 35 taas nähdään väljä rajaus, joka jättää kohteiden ympärille enemmän tilaa ja antaa niille siksi mahdollisuuden hengittää. Kummankin kuvion esittämässä ratkaisussa tangentit saadaan katoamaan ja lopputulos on silmälle miellyttävämpi.

Ruokavalokuvauksessa tangenteja on vaikea hävittää rajaamalla valokuva kauemmas, mikäli ongelmaa ei huomata jo kuvausten aikana. Asetelma saattaa olla käytännöllisempää rajata lähikuvaksi tällaisessa tilanteessa jälkikäsitteilytyön vähentämiseksi. Sama pätee perinteisillä työvälineillä, kuten maaleilla, toteutettuun kuvitukseen paperin tai kankaan reunojen tullessa vastaan. Digitaalisissa ympäristöissä toteutettua kuvitusta voidaan rajata ongelmattomammin näyttämään enemmän tai vähemmän kohteita tilanteen vaatimalla tavalla.

6 Kuvakulma

Yleisesti valokuvia voidaan ottaa lukuisista eri kuvakulmista, mutta ruokavalokuvauksessa toimivien vaihtoehtojen kirjo on hieman suppeampi käytännön haasteiden sekä valokuvan tavoitteiden vuoksi. Esimerkiksi alaviisto kuvakulma piilottaa kohteen päällyspuolen, joka on usein ruoka-annoksen tärkein osa, eikä suoraan alapuolelta ikuistettu ateria esittele muuta kuin lautasten pohjia. Tämän vuoksi ruokavalokuvauksessa pitäydytään pääasiassa kolmessa kuvakulmassa, jotka ovat silmän korkeudelta, suoraan yläpuolelta sekä yläviistosta kuvattu kulma (Gissemann 2016).

6.1 3 kuvakulmaa

Ruoan silmän korkeudelta valokuvaaminen tarkoittaa kameran asettamista samalle tasolle valokuvattavan kohteen kanssa. Tätä kuvakulmaa käytetään erityisesti valokuvattaessa korkeita ruokatavaroita ja ruokalajeja, kuten hampurilaisia, voileipiä tai kerroskakkuja. Kuvakulma korostaa ruokien vahvoja siluetteja saaden ne näyttämään vielä todellisuuttakin korkeammilta esitellen niiden kerroksellisuutta ja sisältöä paremmin kuin mikään muu kuvakulma. Myös juomat pääsevät parhaiten oikeuksiinsa silmän korkeudelta valokuvattuna. (Gissemann 2016; Young 2015, 108.) Poikkeuksen näihin korkeisiin kohteisiin tekevät sellaiset annokset, joiden päällyspuoli sisältää merkittäviä yksityiskohtia. Tällaisia voivat olla syntymäpäiväkakun päälle kuorruksella kirjoitettu onnitteluteksti tai lattekahvin pintaan vaahdotetulla maidolla piirretty kuvio, jotka eivät näy silmän korkeudelta valokuvattaessa.



Kuvio 37. Köyhät ritarit eivät ole lähtökohtaisesti korkea ruokalaji, mutta oikeilla lisukkeilla niillekin saadaan luotua runsautta (Young 2015, 108).

Vaikkeivat köyhät ritarit ole korkeudessa verrattavissa hampurilaisiin tai kerroskakkuihin, Young (2015, 108) valitsee valokuvata kuviossa 37 näkyvän jälkiruoan silmän korkeudelta. Hänen mukaansa pieni jälkiruoka ei näytä mistään kuvakulmasta kookkaalta, mutta silmän korkeudelle asetettuna sen siluetti alkaa näyttäytyä suurempana. Tätä korostavat vielä erityisesti lisukkeeksi valikoituneet mustikat, joita on pinottu sekä pääkohteen että toistensa päälle.

Usein silmän korkeudelta valokuvattaessa asetelman taustan somistus vaatii enemmän aikaa ja vaivaa, kuin muista kulmista valokuvatessa, sillä sitä näkyy pinta-alallisesti enemmän. Kuviossa 37 ongelmaa ei kuitenkaan ole pääkohteen matalan korkeuden vuoksi. Valokuva on voitu rajata vaakasuuntaiseksi kokokuvaksi läheltä pääkohdetta, jolloin taustan rooli muuttuu vähäiseksi. Ympäristöä näkyy lähinnä lautasen alapuolelle asetetun tekstiilin ja taka-alalla näkyvän mustikkakulhon muodossa.

Kuvion 37 tapauksessa matalankin annoksen kuvaus silmän korkeudelta toimii, sillä se on asetettu yhtä lailla matalalle tarjoiluastialle. Muussa tapauksessa tällaisen ruokalajin valokuvaamiseen sisältyy riski siitä, että tarjoiluastia peittää ruoan jo valmiiksi vähäisestä pinta-alasta liikaa. Gissemann (2016) suosittelee käyttämään silmän korkeudelta valokuvattaessa joko matalia lautasia, läpinäkyviä kulhoja tai jättämään astian kokonaan pois mahdollisuuksien mukaan. Tällöin kohde ei jää tarjoiluastian taakse piiloon.



Kuvio 38. Piiras hyötyy suoraan yläpuolelta valokuvattuna kulmasta pyöreän siluettinsa ja kiinnostavan päällystekstuurinsa vuoksi (Kamp 2019).

Suoraan yläpuolelta (kuvio 38) kuvataan ruokaa esimerkiksi silloin, kun halutaan korostaa kohteen mielenkiintoista muotokieltä tai luoda ruokakuvaan vahvan geometrisen sommittelu (Young 2015, 108). Tällaisia ruokatuotteita ovat muun muassa pyöreät piiraat, kakut ja pitsat. Kuviossa 38 nähdään perinteinen yläpuolelta kuvattu ruokavalokuva, jossa asetelmaan on sisällytetty muotokielellään samankaltaisia kohteita.

Kuvakulman haasteeksi muodostuu se, miten erikorkuiset kohteet muuttuvat siinä samanarvoisiksi. Kohteiden välille voi tämän vuoksi olla hankalaa luoda selkeitä hierarkioita. Yläpuolelta valokuvattaessa kohteiden halkaisijat ovat ainoa viite niiden koosta siinä missä kahdessa muussa kuvakulmassa katsoja pääsee havaitsemaan myös kohteiden korkeuden. Vähemmällä informaatiolla katsojan on hankalampi tehdä arvio yksittäisten elementtien suuruudesta tai suhteista toisiinsa.

Tasa-arvoistamisesta voi olla myös hyötyä asetelmalle. Mikäli ruokakuva sisältää monia silueteiltaan erilaisia ruokatavaroita tai kohteet ovat keskenään erikorkuisia, tasa-arvoistaminen voi avustaa niiden sovittamisessa samaan asetelmaan. Kokonaisen ruokapöydän lukuisine ruokalajeineen ja tarjoiluastioineen sisältävä yleiskuva saattaa hyötyä merkittävästi kohteita tasa-arvoisesti kohtelevasta yläpuolisesta kuvakulmasta.

Viimeinen kuvakulma on yläviisto kulma, jota kutsutaan myös kolmen neljäsoosan kuvakulmaksi. Kyseinen kulma esiintyy ruokavalokuvauksessa kaikista useimmiten ja se on silmää miellyttävin tapa ikuistaa monenlaisia kohteita. (Dujardin 2011, 122; Young 2015, 106.) Mikäli pääkohteen kiinnostavimmat yksityiskohdat sijaitsevat sen päällä, yläviisto kulma toimii silmän korkeutta paremmin varmistessaan katsojan näkevän ruoan huomiokohdat. Se myös esittelee kohteiden kerroksellisuutta ja korkeutta paremmin kuin yläpuolelta kuvattaessa. Tämän vuoksi yläviisto soveltuu moninaiseen ruokakuvaukseen korostaen kohteiden parhaita puolia kautta linjan.

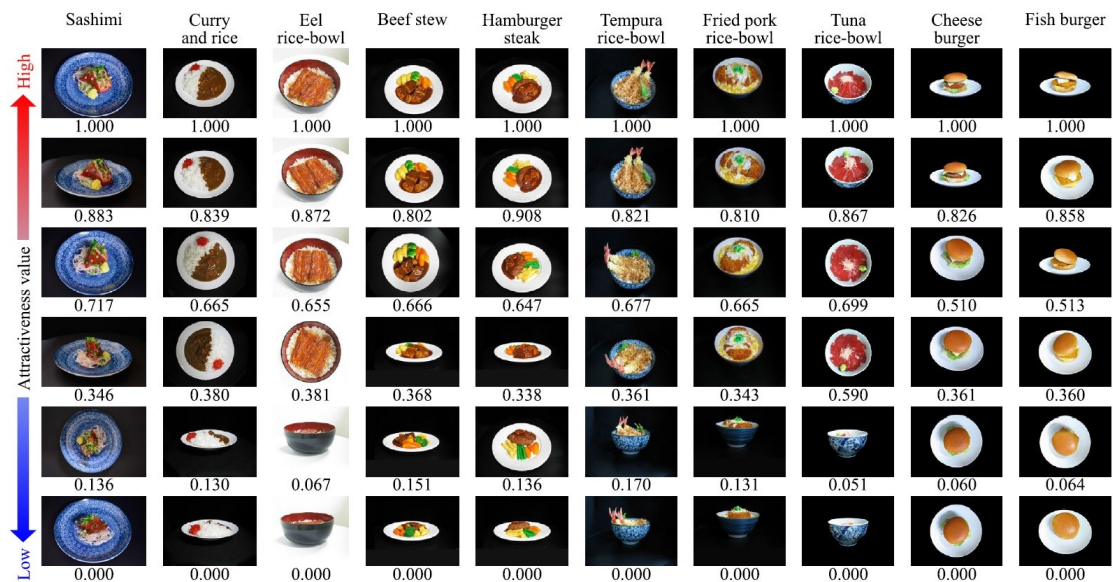


Kuvio 39. Kakunpalojen kerroksellisuus sekä päälle asetetut koristeet pääsevät oikeuksiinsa yläviistosta valokuvattaessa (Cortez 2018).

Kuviossa 39 näkyy kakunpaloja, jotka olisi vaikea ikuistaa yhtä onnistuneesti mistään muusta kuvakulmasta kuin yläviistosta. Suoraan yläpuolelta valokuvattaessa ne menettäisivät sekä leivonnaisosuuden kerroksellisuuden että koristeidensa korkeuden, jotka ovat kohteita määrittäviä piirteitä. Silmän korkeudelta valokuvattaessa kakkujen syvyysvaikutelma kärsisi palasten ollessa keskenään saman korkuisia ja siten peittäen toisensa. Yläviistoa kuvakulmaa käytettäessä edellä mainittuja ongelmia ei ole ja lopputulos hyödyntää kaikkien kulmien parhaita puolia.

Kuten kuvio 39 demonstroi, yläviisto kuvakulma mahdollistaa runsaan ympäristön ja taustan käytön, mikäli valokuva rajataan koko- tai yleiskuvaksi. Asetelmassa on myös vahva syvydentuntu etu- ja taka-alan selkeän erottelun vuoksi. Syvyyttä voidaan hyödyntää myös lähikuvissa esimerkiksi kulhoissa tarjoiltavaa ruokaa esiteltäessä, vaikka kulhon reunat olisivat korkeat, eivätkä siksi soveltuvat silmän korkeudelta kuvattaviksi. Young (2015, 106) kertoo käyttävänsä yläviistoa kulmaa tällaisissa kuvauksissa varmistaakseen kohteen näkyvyyden.

Yläviisto kulma on ruokavalokuvauksessa turvallinen ratkaisu, jolla on hankala epäonnistua edellä mainituista syistä. On kuitenkin olemassa joitain ruokalajeja, kuten hampurilaiset, jotka pääsevät parhaiten oikeuksiinsa toista kuvakulmaa käytettäessä (Takahashi, Hattori, Doman, Kawanishi, Hirayama, Ide, Deguchi, & Murase, 2019, 1592).



Kuvio 40. Ruokalajit asetettuna asteikolle sen perusteella, miten herkullisiksi testihenkilöt kokivat ne eri kuvakulmista tarkasteltuina (Takahashi ym. 2019, 1592).

Artikkelissaan *Estimation of the Attractiveness of Food Photography Based on Image Features* Takahashi ym. (2019) purkavat tutkimustaan kuvakulmien vaikutuksesta ruoan havaitsemiseen (kuvio 40). Tutkimuksessa testihenkilöille esitettiin kuvapareja kymmenestä eri ruokalajista valokuvattuna eri kuvakulmista. Heidän tuli valita kuvapareista herkullisimman näköiset annokset ja tulosten perusteella luotiin tietoaaineisto, jossa kuvakulmat on arvioitu viehättävyyssasteikolla ruokalajin mukaan.

Kuviossa 40 nähdään vaaka-akselilla kuvattuna eri ruokalajikategoriat ja pysty-akselilla testihenkilöiden kolme eniten ja kolme vähiten viehättäväksi kokemaa kuvakulmaa annoksesta. Taulukon mukaan kahdeksan ruokalajia kymmenestä arvioitiin viehättävimmän näköiseksi yläviistosta kuvattuna. Ainoat poikkeukset

tähän ovat juusto- ja kalahampurilainen, joista kumpikin on koettu viehättävämäksi silmän korkeudelta tarkasteltuna. Silmän korkeus ei kuitenkaan saavuta korkeita tuloksia missään muussa ruokakategoriassa, vaan se sijoittuu toistuvasti pohjalle seitsemässä ryhmässä kymmenestä ainoina poikkeuksina sashimia sekä edellä mainittuja hampurilaisia kuvaavat ryhmät. Heikon menestyksen voivat selittää monissa kategorioissa muun muassa ruoka-annosten korkeareunaiset tarjoiluastiat, jotka estävät kohderuoan riittävän näkymisen.

Suoraan yläpuolelta valokuvatut annokset eivät ole yhdessäkään ruokakategoriassa viehättävyysasteikon kärjessä, mutta niitä ei hampurilaiskategorioiden ulkopuolella nähdä myöskään asteikon pohjalla. Toisissa sarakkeissa, kuten curryisikategoriassa, ne löytyvät keskimääräistä matalammalta, mutta tonnikalariisikulhon tapauksessa keskimääräistä korkeammalta. Niiden voidaan luonnehtia sijoittuvan testihenkilöiden silmissä asteikon keskitienoille. Yksi tekijä tässä voi löytyä siitä, ettei tutkimukseen valittujen ruokien joukossa ole yhtäkään ruokalajia, jota on valokuvattu perinteisesti suoraan yläpuolelta.



Kuvio 41. Pitsa valokuvattuna suoraan yläpuolelta, yläviistosta sekä silmän korkeudelta (Raussi 2022).

Pitsaa valokuvataan usein joko suoraan yläpuolelta tai yläviistosta, sillä mitä alemmas kamera laskeutuu, sitä enemmän ruokalaji menettää yksityiskohtiaan, kuten kuvio 41 demonstroi. Pitsan pyöreä siluetti ja täytteet korostuvat kaikista parhaiten suoraan yläpuolelta valokuvattuina, mutta esimerkiksi täyteläiset pannupitsat runsaalla reunuksellaan saattavat näyttää herkullisemmilta yläviistosta. Takahashin ym. (2019) tutkimuksessa ei kartoitettu pitsojen kaltaisia litteitä ruokalajeja, mutta on mahdollista, että tällaisessa ruokakategoriassa testihenkilöt olisivat pitäneet suoraan yläpuolelta kuvattua kulmaa kaikista viehättävimpänä.

6.2 Kuvakulma kuvituksessa

Ruokavalokuvauksen kuvakulmaoppeja voidaan hyödyntää pääasiallisesti sellaisinaan ruokakuvituksessa. Oikean kuvakulman valinta korostaa kuvatun ruoan parhaita puolia ruokakuvan toteutustavasta riippumattomasti. Gissemanin (2016) mukaan ruokavalokuvauksessa on rajattu määrä kuvakulmia ruoan herkullisuuden säilyttämiseksi ja tämä pätee muutamaa poikkeusta huomioiden myös ruokakuvitukseen.



Kuvio 42. Donitsikuvituksessa kohteita ei ole kuvattu samasta kuvakulmasta vaan kaksi nähdään ylä- ja yksi alaviistosta (Raussi 2022).

Toisinaan ruokakuviutus voidaan sommitella tavalla, jossa kohteet on kuvattu eri kuvakulmista (kuvio 42). Esimerkin donitsikuvituksessa kaksi oikeanpuoleista leivonnaista on kuvattu yläviistosta kolmannen näkyessä alaviistosta. Tällainen sommitelma luo tunteen ilmassa leijailevista kohteista tai niiden putoamisesta.

Sommitelman ei ole välttämätöntä perustua realistisen painovoiman sääntöihin ja kohteet voidaan esittää tavalla, jolla katsoja ei törmäisi niihin oikeassa elämässä.

Jokaisen donitsin esittely alaviistosta ei ole kannattavaa, sillä yläosien värikkäät kuorutukset tuovat kohteisiin herkullisuuden tuntua ja mielenkiintoa. Suuremmissa ryhmässä osa kohteista voidaan kuitenkin kuvata epäimatelevimmista kuvakulmista menettämättä kokonaisuuden herkullisuutta. Kuviossa 42 katse kiinnittyy ensimmäisenä kylläisen vaaleanpunaiseen donitsiin ja etenee siitä kahteen muuhun. Vaaleanpunainen donitsi on kuvituksen pääkohde. Esittämällä yhden leivonnaisista alaviistosta kuvattuna ruokakuvaan luodaan mielenkiinnon hierarkia, jossa sivukohteet eivät kilpaile pääkohteen kanssa huomiosta. Niiden olemassaolo kuitenkin tukee pääkohdetta ja auttaa kolmionmuotoisen katkeamattoman katseenkuljetusreitit luonnissa. Samankaltaisia tehokeinoja voidaan nähdä myös ruokavalokuvauksen puolella, mutta usein asetelman kohteet on valokuvattu vain yhtä kuvakulmaa hyödyntäen.

Vaikka monet hyviksi todetut toimintaperiaatteet kuvakulmien käytössä pätevät sekä ruokavalokuvaukseen että -kuvitukseen, esiintyy mediamuotojen välillä pieniä eroavaisuuksia. Esimerkiksi silmän korkeudelta valokuvattaessa pääkohteen taustaan tulee kiinnittää huomiota ja sommitelman luominen saattaa vaatia enemmän resursseja kuin hieman yläviistosta valokuvattuna. Kuvitus toimii lähtökohtaisesti eri säännöillä, eikä kohteen kuvitus silmän korkeudelta vie muita kuvakulmia enempää resursseja, ellei kuvittaja päättää niin. Kohdetta ympäröivä asetelma voi olla yksinkertainen, tyylielty tai sitä ei tarvitse olla olemassa ollenkaan. Kuvittaja voi keskittyä kuvassa pelkästään pääkohteeseen jättäen taustan kokonaan tyhjäksi tai asettaen siihen yksinkertaisen tasaväripinnan korostamaan kohderuokien värejä.



Kuvio 43. Macaroneja esittävän mallivalokuvan kuvakulmaa on hieman muutettu lopulliseen kuvitukseen (Raussi 2022).

Kuviossa 43 on ratkaistu tyhjän taustan luoma ongelmakohta vaihtamalla kuvakulmaa alkuperäisen mallivalokuvan kuvakulmasta. Valokuva on otettu silmän korkeudelta, joka kulmana korostaa kohteiden kerroksellisuutta, vahvaa siluettia ja korkeutta. Macaronit ovat pienikokoisia leivonnaisia, joten kerroksellisen korkeuden tasapainona sommitelman massiivinen lautanen, minivaahokarkit ja taustan nauhayksityiskohta viestivät kohteiden todellisesta koosta. Katsojalle välittyy sommitelman vihjeiden kautta macaronien todellinen pienikokoisuus, vaikka kuvakulma viestii mahtipontisuudesta.

Taustattomaan kuvitukseen ei ole valittu samaa kuvakulmaa, sillä ympäristön vihjeiden poissaolo tekee pääkohteiden koon arvioinnista vaikeampaa. Kerroksellisuutta alleviivaava silmän korkeudelta kuvaaminen saattaa korostaa kohteiden mahtipontisuutta liikaa ja luoda illuusion suurista leivonnaisista, mikä ei ole macaronien tapauksessa tarkoituksenmukaista. Lopullinen kuvitus on piirretty kuvaamaan kohteita yläviistosta, joka saa ne näyttämään pienikokoisemmilta. Tämä on luonnollisin kulma, josta macaroneja nauttiva henkilö niitä tarkastelisi, joten se avustaa niiden todellisesta koosta viestimisessä. Ympäristön vihjeet eivät ole yhtä tärkeitä, mikäli kuvakulma tukee kuvituksen ruokavalintaa onnistuneella tavalla.

7 Ruoan somistus

Ruokakuvauksen kontekstissa somistukselle löytyy useita määritelmiä, mutta Armendariz (2013) kuvaa sitä ammattilaisen ruokavalokuvauksen kulmakiveksi. Hänen mukaansa itse valokuvaus on kuin elokuvan päättähti, mutta somistus toimii sen vastaanäyttelijänä, jolla on kyky tuhota filmi tai nostaa se uudelle tasolle. Youngin (2015, 67–68) mukaan somistuksen määritelmä voi alkaa niinkin yksinkertaisista asioista kuin annoksen ainesosien siirtelystä tasapainoisempaa sommitelmaa tavoitellen. Tällainen lievä editointi voidaan nähdä somistuksena, mutta sen ei tarvitse jäädä siihen vaan myös mittavammat ehostuskeinot laskeetaan kuuluviksi saman käsitteen alle. Hänen mukaansa ruoan viehättävyyden nostaminen ulkopuolisilla tehokeinoilla on arvopohjainen valinta, joka jakaa mielipiteitä. Näihin tehokeinoihin voivat kuulua esimerkiksi moottoriöljyn sively panukakun pintatekstuurin korostamiseksi tai saippuakuplien lisääminen pekonin päälle rasvan tunnun tehostamiseksi.

7.1 Itse annoksen somistus

Värejä käsittelevässä luvussa sivutaan tutkimuksia, joissa huomataan ruoan väriytyksen vaikuttavan testihenkilöiden havaintoihin ja mieltymykseen ruokaa kohtaan. Toisinaan ruoka voi kuitenkin olla odotetun väristä ja tunnistettavissa, mutta annoksen asettelu vaikuttaa sen vastaanottoon myönteisesti tai kielteisesti (Zellner, Siemers, Teran, Conroy, Lankford, Agrafiotis, Ambrose & Locher 2011, 642).

Artikkelissaan *Neatness counts. How plating affects liking for the taste of food* Zellner ym. (2011) kuvaavat tutkimustaan, jossa kartoitetaan testihenkilöiden suhtautumista samoista raaka-aineista koostuviin annospareihin, jotka on aseteltu eri tavoin. Näistä annoksista yksi on koottu aina siististi ja toinen epäsiististi. Testihenkilöiden suhtautuminen annoksiin on odotetun kaltainen. Siisteistä annoksista pidetään enemmän kuin epäsiisteistä ja niistä ollaan valmiita maksamaan enemmän rahaa. Artikkelissa kuvatut tulokset eivät ole yllättäviä, mutta tutkimus sai myöhemmin jatkoa Zellnerin, Lossin, Zearfossin & Remolinan

(2014) artikkelin *It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food* muodossa. Artikkelin käy läpi uutta tutkimusta, jossa siistien ja epäsiistien annosten sijaan testihenkilöille esitetään yksi perinteisellä ja yksi nykyaikaisella tavalla somistettu annos. Tutkimuksen tehtävänä on selvittää, millä tavoin annosten somistus vaikuttaa testihenkilöiden havaintoihin niistä.



Kuvio 44. Vasemmalla perinteisesti somistettu kana-annos ja oikealla nykyaikaisella tavalla somistettuna samat raaka-aineet sisältävä annos (Zellner ym. 2014, 32).

Tutkimusaineistona käytetyt annokset (kuvio 44) sisältävät ruskistettua kananrintaa, ruskeaa riisiä, tarhapapuja ja kastikkeen. Tutkimustulokset osoittavat testihenkilöiden pitävän nykyaikaisella tavalla somistettua annosta viehättävämpänä, mutta tämän lisäksi he myös kokevat sen maun perinteisen annoksen makua paremmaksi. He arvioivat erilliset ainekset (kanan, riisin ja kastikkeen) paremmin arvosanoin niiden esiintyessä nykyaikaisessa annoksessa ja matalammin niiden esiintyessä perinteisessä annoksessa. (Zellner ym. 2014, 33.)

Tutkimukset kartoittavat somistuksen vaikutusta testihenkilöiden käsitykseen ruoasta ja osoittavat sillä olevan mahdollisesti merkitystä sekä näkö- että makuhavaintojen kannalta. Ruokakuvia tarkasteleva henkilö ei pääse maistamaan kuvattua ruokaa, joten makuhavainnoilla ei ole suoraa yhteyttä opinnäytetyössä

käsiteltävään aiheeseen. Ruokakuvan tarkoituksena on kuitenkin usein nostaa katsojassa näläntunne, joten annoksen esiintyminen sen viehättävimmässä muodossa on kuvan onnistumisen kannalta olennaista. Tämän vuoksi on tärkeää kartoittaa valaistuksen, värimaailman, sommittelun ja rajauksen lisäksi myös ruokakuvan somistusta sekä ruoan itsensä asettelua kuvan sisällä.

Annoksen somistuksen suunnittelu alkaa usein tarjoiluastian valinnasta. Kuvakulmia käsittelevässä luvussa sivutaan ruokalajin kunnollisen näkyvyyden tärkeyttä ja tarjoiluastian roolia siinä. Liian korkeat reunat voivat estää ruoan näkyvyyden ja siten laskea sen viehättävyyttä, mutta kaikkia ruokalajeja, kuten keittoa, ei voida asettaa matalareunaisille lautasille. Tämän vuoksi on tärkeää, että kuppiin asetettua ruokaa on tarpeeksi, tai se on asetettu astian sisällä erillisen lisätason päälle, jotta se nousee reunoihin asti ja saa annoksen näyttämään kutsuvan täydeltä (Young 2015, 76). Young (2015, 86) korostaa myös kupin omaa kokoa ja kertoo käyttävänsä valokuvauksissaan paljon keskimääräistä pienempiä astioita saadakseen annokset näyttämään suuremmilta kuin ne oikeasti ovat.



Kuvio 45. Ruokakulhon viereen asetettu haarukka antaa vertailukohteen, jonka avulla on helppo huomata tarjoiluastian pieni koko (Young 2015, 62–63).

Pieniä tarjoiluastioita käytettäessä itse ruokaa tarvitsee olla vähemmän kuten kuvio 45 osoittaa. Kulhon pieni koko saa sen sisältämät ruoka-aineet näyttämään suurilta ja runsailta, mikä Youngin (2015, 86) mukaan tekee annoksesta viehättävämmän näköisen kuin tyhjempi kulho tekisi. Tähän saattaa olla syynä ruokavalokuvissakin nähty trendi, jossa valokuvatut annokset ovat kasvaneet koossa parin viime vuosikymmenen aikana synnyttäen annosvääristymän (engl. *portion distortion*) kuluttajien mielissä. Suuria annoksia pidetään rahallisesti parempina sijoituksina, mutta ajan myötä suuresta annoksesta muotoutuu uusi normaali ja annosten kokoa kasvatetaan siksi jatkuvasti. Tämän takia suuria annoksia pidetään usein viehättävämpinä myös valokuvissa nähtyinä. (Steenhuis & Vermeer 2009.)

Annosvääristymän konsepti ei kuitenkaan näy kaikissa kulttuureissa samalla tavalla ja Glyda (2019, 5) toteaaakin kulttuurisidonnaisuuksien ymmärryksen olevan olennaista ruokavalokuvauksessa onnistumisessa. Hän on Youngin kanssa samaa mieltä siitä, että Yhdysvalloissa ruoan määrä assosioidaan usein laadun kanssa, mutta muistuttaa, ettei sama periaate päde kyseenalaistamatta ympäri maapallon. Kansainvälisellä tasolla pienemmät annokset yhdistetään useammin luksukseen ja siksi on tärkeää somistaa valokuvattava annos pääkohdeyleisö mielessä pitäen. Hän nostaa konkretian esimerkiksi suklaavanukkaan, jonka päälle on levitetty koristeeksi suklaarouhetta. Yhdysvaltalaiselle yleisölle kohdennetussa ruokavalokuvassa vanukkaan päälle olisi ripoteltu rouhetta runsaasti, mutta ranskalaiselle yleisölle markkinoitaessa koristeita käytettäisiin maltillisemmin.

Myös Gissemann (2016) varoittaa koristelujen liiallisesta käytöstä, vaikka ne ovat somistuksessa voimakas tehokeino. Hänen mukaansa koristeiden käyttö on olennainen osa ruoan somistusta etenkin tuoretta ruokaa käsitellessä. Raikkaat yrtit tai mausteet, kuten pippurit ja merisuolarouhe, antavat annokselle tyyliä ja niiden värit sekä tekstuurit tuovat kokonaisuuteen mielenkiintoa. Liialla käytöllä ne kuitenkin muuttuvat tehokeinosta annoksen tähdeksi ja vievät huomion kuvan alkuperäiseltä pääkohteelta.



Kuvio 46. Väriykseltään yksinkertaisen keiton pintaan on luotu mielenkiintoa somistamalla se punaisilla marjoilla ja vihreillä yrteillä (Gissemann 2016).

Young (2015, 79) kertoo luovansa valokuvaan mielenkiintopisteitä käyttämällä koristeita, kuten kuviossa 46 nähdään. Kiintopisteet toimivat aloitus- ja paluupaikkana katseenkuljetukselle muuten monotonisessa annoksessa. Keiton päälle asetetut punaiset marjat ja vihreät yrtit tuovat valokuvaan uusia sävyjä väriympyrältä ja poikkeavat keiton oranssista merkittävästi vetäen katseen puoleensa. Tällaisilla somistuskeinoilla luodaan visuaalisesti yksinkertaiseen ateriiaan lisää tekstuureita ja yksityiskohtia, jotka nostavat annoksen viehättävyyttä.

Toinen tapa ruokakuvan mielenkiinnon ja dynamiikan kasvattamiseksi on tuoda somistukseen liikkeen tuntua. Keinoja tähän voivat olla muun muassa kuvan yläreunasta pannukakkujen päälle valuva siirappivana, pasta-annoksen päälle laskeutuva juustoraaste tai kuvan reunasta ilmestynvä haarukka, joka pitelee ruokapalaa ikään kuin kesken aterioinnin (Young 2015, 82). Liikkeen tuntu nostaa ruokakuvan mielenkiintoa sekä somittelmallisesti että sisällöllisesti. Se synnyttää uusia katseenkuljetuksen polkuja ja luo tunteen spontaaniudesta. Liike

viestii ruokailutilanteesta, joka on jo alkanut, ja päästää katsojan siten hieman lähemmäksi ateriointia ja ajatusta ruoan konkreettisesta nauttimisesta, kuin pelkkä katettu pöytä päästäisi.



Kuvio 47. Juoman kaatoa esittävät valokuvat on toisinaan kasattu kollaasimaisesti yhteen monista erillisistä valokuvista (Campbell 2013).

Liikkeen tuntua valokuvaan voidaan tuoda myös nesteitä kaatamalla (kuvio 47). Yli 30 vuotta ruokavalokuvausalalla toimineen Campbellin (2013) mukaan virtaavan juoman ikuistaminen on merkittävä saavutus ja siksi henkeäsalpaavat juomankaatovalokuvat ovat usein kokonaan jälkikäsitellyssä luotuja taidonnäytteitä. Kuviossa 47 nähdään pieni osio hänen valokuvastaan, jossa on näennäisesti ikuistettu hetki jääteen kaatamisesta lasiin. Todellisuudessa lopullinen kokonaisuus koostuu kuudesta erillisestä valokuvasta, jotka on yhdistetty kollaasimaisesti luonnollista lopputulosta tavoitellen.

Vasen valokuva demonstroi jo melko valmista jälkikäsitellyssä yhdisteltyä kollaasikuvaa, mutta Campbell kertoo tahtoneensa teen pintaan enemmän liikkeen tuntua. Juoman pintaan yhdistettiin vielä yksi valokuva ja lopputulos näkyy kuvion oikealla puoliskolla. Kaadettu juoma luo lasin sisältöön pieniä aaltoja tehden kokonaisuudesta eloisamman.

7.2 Ympäristö ja lavasteet

Ruokavalokuvauksessa taustasta puhuttaessa viitataan usein horisontaaliseen pöytätasoon, jolle kohteet on asetettu. Tämä poikkeaa monista valokuvauksen

muista alakategorioista, joissa tausta merkitsee kohteiden taakse asetettu vertikaalista seinämää tai avointa tilaa. (Glyda 2019, 3.) Joissain kuvakulmissa, kuten silmän korkeudelta valokuvattaessa, myös kohteiden takana näkyvä vertikaalinen tila toimii taustana, mutta usein taustan somistuksella tarkoitetaan horisontaalisen tason päälle asetettuja lavasteita. Lavasteisiin sisältyvät Gissemanin (2016) mukaan kaikki ruokakuvan osat, jotka eivät kuulu itse ruokaan.

Lavasteilla voidaan antaa paljon vihjeitä ruoasta tai ruokailutilanteesta. Ne voivat viitata ateripaikan sijaintiin, ajankohtaan tai jopa siihen, kuka tai ketkä ovat aterioimassa. (Young 2015, 84.) Oranssia juomaa sisältävän lasin oheen asetettut appelsiinit esimerkiksi vihjaavat juoman olevan appelsiinimehua, viitaten pääkohteeseen itseensä. Lasin alapuolella näkyvä puupinta ja taustalle laskettu eväskori taas saattaisivat vihjata virvoitushetken sijoittuvan kesäiselle piknikille.



Kuvio 48. Suklaamansikat on somistettu lähinnä taustan puupinnan ja tarjoiluastian muodossa (Savchiuc 2019).

Lavasteiden tai koristeiden käyttö ei ole aina tarpeen, mikäli katsojan koko huomio tahdotaan kohdistaa valokuvattuun ruokaan, kuten kuviossa 48. Asetelma

sisältää suklaakuorrutteisja mansikoita, joista enemmistö on asetettu valkoiselle posliinitarjoiluastialle. Muutama mansikka on aseteltu kuin pudonneiksi astian päältä taustan puupinnalle, mutta muuten kuvasta ei löydy somisteita. Puupinta antaa asetelmalle maanläheisen tunnun, mutta sen ulkopuolella kokonaisuus keskittyy pääkohteen esittelyyn, eikä ateriahetken luonteesta vihjaamiseen.



Kuvio 49. Suklaamansikat on asetettu sydämen muotoiseen rasiaan, jossa ne ovat saaneet seurakseen myös kukkia (Santos 2021).

Kuvio 49 sisältää paljon somistusta ja poikkeaa sekä ilmapiiriltään että pääkohteen esittelyltään huomattavasti edellisestä esimerkistä. Valokuvan pääruoka-kohteena toimivat edelleen suklaalla kuorrutetut mansikat, mutta ne on asetettu sydämen muotoiseen rasiaan vierellään vaaleanpunaisia kukkia. Mansikat joutuvat tässä sommitelmassa kisaamaan katsojan huomiosta kukkien kanssa siinä missä kuvion 48 mansikat saavat katsojan jakamattoman mielenkiinnon. Kukkien vaalea väri toimii katseenkuljetuksen aloituspisteenä suklaan tummemman ruskean jättäessä mansikat matalammalle prioriteetille. Myös laatikkoa ympäröivän taustan vaaleanpunaiset ovat kylläisempiä ja kirkkaampia, kuin suklaamansikoiden oma väri, joten nekin kilpailevat huomiosta. Edellisen esimerkin

ruskea puupinta mukailee mansikoiden suklaapintaa värinsä puolesta ja on pai-koitellen melko vaalea, muttei kilpaile huomiosta yksinkertaisuutensa vuoksi.

Kuviossa 48 kohdetta tarkastellaan läheltä kokokuva-rajauksen muodossa, mutta kuviossa 49 mansikat nähdään hyvin pienessä koossa rajauksen ollessa yleiskuva. Tämän vuoksi jälkimmäisen valokuvan ruokakohde jää enemmän viit-teelliseksi ajatukseksi suklaisista mansikoista kuin paneutuu mansikoiden yksi-tyiskohtaiseen kuvaamiseen. Valokuvat eivät palvele samaa tarkoitusta, joten ruokakohdetta on lähestytty niissä eri tavoin. Kuvio 48 keskittyy mansikoiden esittelyyn pääkohteenaan ja kuvion 49 sommittelussa on tahdottu keskittyä ym-päristön vihjeisiin. Sydänrasia, kukat ja vaaleanpunaiset sävyt viittaavat romant-tiseen ilmapiiriin ja mansikat ovat vain yksi väline muiden joukossa tätä viesti-mässä.

Somistus on kattotermi sen monille toisistaan poikkeaville suuntauksille ja esi-merkiksi 40 vuotta ruokavalokuvauksen parissa työskennellyt Glyda (2019, 3) vertaa somistustrendejä muotitrendeihin. Ne kiertävät kehää ja palaavat aina toisinaan takaisin hieman uudessa muodossa. Hänen aloittaessaan alalla 70-luvulla taustoissa käytettiin paljon kaakeleita ja pöytäliinoja, mutta 80-luvulla lehtien sivuja komistivat mustaa pleksilasia hyödyntävät ruokavalokuvat. Pleksi-lasin jälkeen nähtiin suurkeittiöistä inspiraationsa saaneen ruostumattoman te-räksen aikakausi. Ennen vuosituhannen vaihdetta nähtiin luonnollisten pintojen kuten kiven, puun sekä paperin nousu ja 00-lukua määrittä puhtaan valkoinen ilme.

Aiemmin luvussa 2 sivutussa tutkimuksessaan Cankul ym. (2021, 295–296) kartoittavat ruoka- ja juomavalokuvauksen käytäntöjen lisäksi myös somistuk-sen viimeaikaisia suuntauksia. Haastateltavien mukaan puhtaan ilmeen rinnalle ovat nousseet rustiikkiset taustat ja lavasteet, jotka uhkuvat maanläheisyyttä. Rustiikin vetovoiman kuvattiin pohjautuvan elettyjen kokemusten viehättävyy-teen ja luonnollisiin materiaaleihin, kuten puuhun.



Kuvio 50. Viipaloitua leipää kuvaava asetelma on somistettu rustiikkisen tyyli-suuntauksen mukaan (Wright 2017).

Rustiikkisessa suuntauksessa nähdään usein ruskeita ja harmaita värejä, kuten kuviossa 50 huomataan. Ruskeaa nähdään asetelman tarjoiluastioissa sekä paperimateriaalissa, harmaata esiintyen pääasiassa taustalle levitettyssä tekstiilissä sekä tummassa taustamateriaalissa. Pääkohteena toimiva leipä on asetettu sommitelmaan tavalla, joka viestii vaivattomasta eleganssista. Tekstuureiden epätäydellisyydet on jätetty paikalleen luoden tunteen eletystä elämästä.

Kuvio 50 edustaa myös toista somistuksen trendisuuntausta, joka nousee haastattelussa useasti esiin. Rustiikin lisäksi monet ruokavalokuvaajat seuraavat tällä hetkellä tumman ruokavalokuvauksen tyyli-suuntausta (engl. *dark food photography*) tai *chiaroscuro*-tyyliä, kuten se renessanssin ajan maalaustaiteessa tunnetaan. Maalaustaiteen suuntausta mukailien tässä ruokavalokuvauksen suuntauksessa valojen käytöllä ja somistuksen avulla luodaan vahvoja kontrasteja sisältäviä kokonaisuuksia tummille taustoille. (Cankul ym. 2021, 295–296.) Ruoan tahdotaan loistavan ympäristön tummuuden keskeltä, kuten leivänviipaleet tekevät kuviossa 50 voimakkaan tummuus- ja kylläisyyskontrastinsa vuoksi.

Rustiikkisen suuntauksen ja tumman ruokavalokuvauksen nouseminen esiin haastattelussa mukailee Glydan (2019, 3) ajatusta suuntausten elinkaaresta ja paluusta takaisin. Rustiikkisessa somistuksessa on paljon samoja pintaratkaisuja kuin vuosituhatosen vaihteessa nähdyissä luontaisissa pintoja hyödyntävissä ruokavalokuvissa. Tumma ruokavalokuvaus taas muistuttaa 80-luvun pleksilasi-villitystä, jonka pääperiaatteena oli nostaa kohteet taustastaan voimakkaiden kontrastien avulla. Suuntausten ilmenemistapa on erilainen, mutta niiden ja historiassa edeltäneiden suuntausten välillä voidaan nähdä paljon yhtymäkohtia.

7.3 Ruoan somistus kuvituksessa

Ruokavalokuvaussomistuksen toimintaperiaatteet pätevät pääpiirteittäin myös ruokakuvitukseen. Pääkohteiden yhteyteen voidaan lisätä tarjoiluastioita, tekstiilejä tai muita lavasteita, jotka viestivät ruokaesineiden miljööstä tai ruokailutilanteesta katsojalle. Ruoan koristelua hyödynnetään katseenkuljetuksen polkujen luomiseen sekä kohteen herkullisuuden korostamiseen.



Kuvio 51. Suklaakonvehtien päälle on ripoteltu punaisia koristeita, joihin katse voi palata kiertäessään konvehtien välillä (Raussi 2022).

Pienillä koristeryppäillä suklaakonvehteihin luodaan mielenkiinnon pisteitä, joiden välillä katse voi kulkeutua (kuvio 51). Vasemmassa kuvituksessa konvehdit

nähdään ilman somistusta ja oikealla somistuskortisteiden kanssa. Katseenkuljetuksen edistämisen lisäksi koristeet myös vihjaavat pääkohteiden kokoluokasta. Luvun 6 macaron-esimerkin tapaan kuvion 51 kohteiden ympärille ei ole kuvitettu taustaa, joka viittaisi niiden kokoon. Yläviiston kuvakulman lisäksi somisteet toimivat välineenä kohteiden kokoluokan välittämiseen katsojalle.

Osa ruokavalokuvauksen somistusopeista on vaivattomampaa toteuttaa kuvituksessa ja yksi näistä on liikkeen kuvaus. Alaluvussa 7.1 käsitellään liikkeen luomista juomavalokuvauksessa useita valokuvia yhdistämällä. Liikettä ei aina tuoda valokuvaan vasta jälkikäsitelyssä, mutta sen luominen itse kuvaustilanteessa vaatii ennakoitua ja suunnittelua. Young (2015, 82) kertoo käyttävänsä monissa kuvauksissaan *Manfrotto Magic Arm* -apuvälinettä, jonka varsi asetetaan valokuvan rajauksen ulkopuolelle pitelemään esimerkiksi haarukkaa. Tällöin valokuvassa näkyy reunan ulkopuolelta ilmestyyvä aterin, joka on kuin valmiina kauhomaan kohderuokaa kärkeensä dynaamisesti.

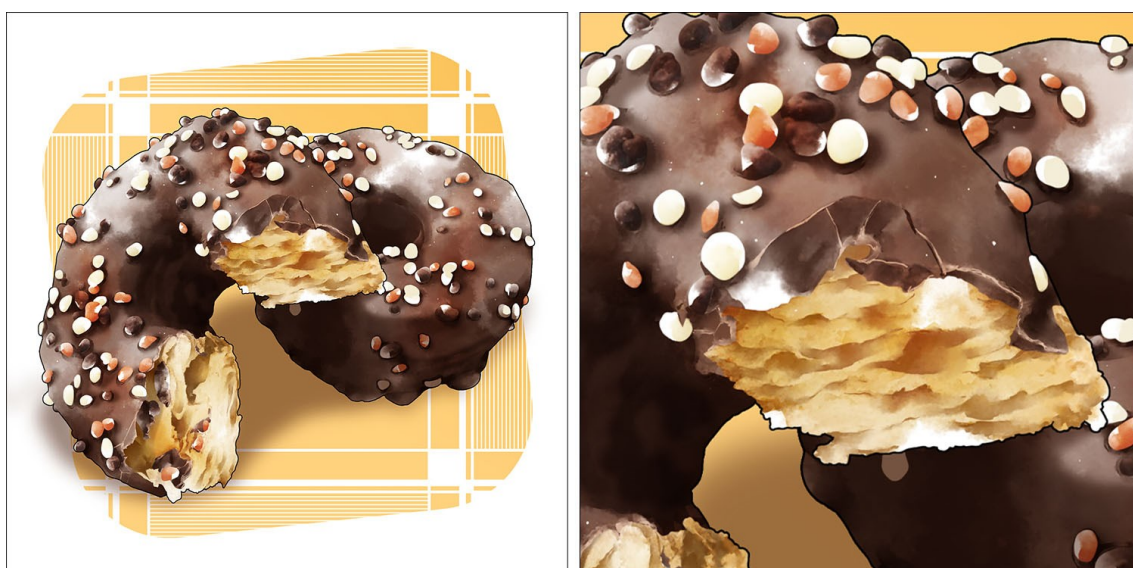
Kuvitettu ruokakuva ei vaadi apuvälineiden käyttöä liikkeen luomiseen. Mallivalokuvaa hyödyntävä kuvittaja saattaa käyttää välineitä lähdemateriaalin luontiin, mutta valokuvan toimiessa vain mallina siltä ei vaadita samanlaista korkeaa laatutasoa kuin ruokavalokuvulta odotetaan. Haarukan täysi liikkumattomuus ei ole mallikuvassa yhtä tärkeää ja siksi aterinta voidaan pitää myös kädessä.



Kuvio 52. Pitsaviipaletta nostavaan lastaan on liimattu nastoja ruoan paikallaanpitämiseksi (Campbell 2013).

Ruokavalokuvauksessa apuvälineinä voivat toimia myös kuviossa 52 esiintyvän pitsalastan kaltaiset muunnellut arkipäivän esineet. Campbell (2013) luonnehtii pitsan kuvauksia tarkkaan suunnitelluiksi, sillä pitsalastaan oli ruoan paikallaanpitämiseksi liimattava nastoja etukäteen. Valokuvassa pyrittiin toisintamaan hetki juuri pitsan nostamisen jälkeen juuston venyvyyttä korostaen. Kuvituksessa vastaava hetki olisi voitu ikuistaa apuvälineitä käyttämättä perustuen kuvittajan havaintoihin ja muistoihin juuston venyvyydestä pitsaviipaletta nostettaessa.

Somistuksessa pienet epätäydellisyydet voivat saada kuvituksen näyttämään aidommalta ja lähestyttävämmältä kuin täydelliset raaka-aineet tai siloteltu annos saisivat. Tämä pätee sekä ruokavalokuvaukseen että -kuvitukseen, mutta erityisesti jälkimmäinen hyötyy aitouden vaikutelman lisäämisestä. Pienet roiskeet tarjoiluastialla, leivonnaiskuorrutuksen epäkohdat tai muruset luovat mielikuvan todellisesta ateristiasta, jonka kaltaisia kuvitusta tarkasteleva henkilö on nauttinut itse.



Kuvio 53. Cronitsin suklaakuorrutukseen on kuvitettu murenemia, jotka lisäävät leivonnaisen autenttisuuden tuntua (Raussi 2022).

Cronitseja esittävässä kuvituksessa (kuvio 53) leivonnaisiin on tuotu maanläheisyyttä lisäämällä niiden suklaakuorrutukseen pieniä epätäydellisyyksiä murene-

mien muodossa. Leivonnaisesta on haukattu palanen irti paljastaen taikinasisäilyksen kuorrutuksen alta ja seurauksena suklaan reuna on hajonnut. Somistus päätöksinä epätasainen reuna ja murentunut suklaa viestivät todellisesta ateriahetkestä, jota ei ole pyritty silottelemaan.

Näennäiset heikkoudet ja vikakohdat ovat erityisesti ruokakuviuksessa tärkeitä, sillä kohteita eivät sido samat säännöt kuin ruokavalokuvauksen vastaavia. Kuiten värejä käsittelevässä luvussa kartoitetaan, kuvitettu ruoka havaitaan lähtökohtaisesti vähemmän oikeana kuin valokuvattu ruoka. Tämän takia sen värejä voidaan säätää ja voimistaa vapaammin, mutta tasapainotukseksi aitoutta voidaan tavoitella lisäämällä kokonaisuuteen epätäydellisyyksiä.

8 Yhteenveto

Opinnäytetyön prioriteettina on kartoittaa ruokavalokuvauksen lukuisia rakennuspalikoita ja pohtia niiden soveltuvuutta ruokakuviukseen. Yhteisten tekijöiden identifioinnin lisäksi työ selvittää millaiset piirteet ja toimintamallit ovat kummallekin ruokakuvamuodolle uniikkeja. Aiheita lähestytään lähdekirjallisuuteen referoimalla ja tietojen soveltamisella muun muassa ruokakuvakokeiluilla, joilla testataan valokuvauksen rakennuspalikoiden siirtymistä kuvitukseen.

Tutkimuskysymykseen vastaamisen kannalta historiallista kontekstia käsittelevällä luvulla on matalampi prioriteetti kuin muilla käsittelyluvuilla. On kuitenkin tärkeää tunnustaa ruoan visuaalisen dokumentoinnin huomattavasti ruokavalokuvausta pidempi historia. Monet valokuvauksessa käytetyistä tekniikoista ovat esiintyneet maalaustaiteen historiassa, kuten esimerkiksi luvun 7 somistusperiaatteiden kartoituksessa käy ilmi. Tästä huolimatta internet-aikakautena esiintyvän ruokakuviuksen ja ruokavalokuvauksen välille on helpompi vetää linkkejä kuin ruokakuviuksen ja historian ruokamaalaustaiteen.

Työssä käytetyssä tutkimuskirjallisuudessa valaistus ja värisuunnittelu mielletään usein ruokavalokuvauksen kahdeksi tärkeimmäksi osaksi. Rakennuspa-

koiden käsittelylukujen aloitus näistä kahdesta tuntuu siis asiaankuuluvilta niiden luodessa vahvan pohjan seuraaville luvuille. Väri ja valo myös kietoutuvat yhteen konkretian tasolla. Laajuutensa vuoksi niitä kuitenkin käsitellään omina kokonaisuuksinaan. Asiasisällöllisen määrän puolesta tutkimuskysymyksen olisi voinut rajata käsittelemään pelkästään näitä ruokakuvan osa-alueita, sillä niihin voisi upota erittäin syväluotaavalla tasolla.

Valaistusluku asettaa suunnan lopulle opinnäytetyölle. Valokuvauksen ominaispiirteitä sekä ruokakuvan yleisiä suunnitteluperiaatteita käsitellään valokuvaesimerkkien kautta luvun alkupuoliskolla viimeisen alaluvun omistautuessa kuvitukselle. Monet valokuvauksen suunnitteluperiaatteista siirtyvät suoraan kuvituksen maailmaan, joten lukujen viimeiset alaluvut korostavat pääasiallisesti mediamuotojen erokohtia. Valaistuksen tapauksessa erokohdat ilmenevät muun muassa mahdollisuutena testata erilaisia valaistusolosuhteita ja muuttaa niitä pysyvästi vielä ruokakuvituksen valmistumisen jälkeenkin.

Väriä lähestytään ruokavalokuvauksessa usein väriopin ja -teorioiden suunnasta ja niiden sisältö pätee myös kuvitukseen. Monia luvun oppeja voidaan soveltaa ruokakuvamuotojen välillä ilman muutoksia. Yksi merkittävimmistä eroista medioiden väliltä löytyy kuvatun ruoan ominaisvärin säätelystä. Valokuvassa esitetty kohde toisintaa oikean elämän ruokakohdetta kuvitusta läheisemmällä tasolla. Tämän vuoksi valokuvan väritystä sitovat tiukemmat säännöt ja niiden rikkominen esimerkiksi ruoan kylläisyyttä nostamalla saattaa vaikuttaa havaintoon ruoan herkullisuudesta. Kuvitusta pidetään lähtökohtaisesti epäai-dompana toisintona ruoasta ja tämän myötä sen väritystä voidaan säätää vapaammin menettämättä tunnetta ruoan herkullisuudesta.

Sommittelu ja rajaus ovat opinnäytetyössä yhdistetty saman luvun alle niiden sisällöllisten samankaltaisuuksien vuoksi. Laaja luku käsittelee muun muassa erilaisia rajausmahdollisuuksia, katseenkuljetusta sekä sommitteluperiaatteita kuten kolmanneksen sääntöä. Yhteisiä piirteitä kuvituksen ja valokuvauksen välillä havaitaan runsaasti ja esimerkiksi kaikkia katseenkuljetuksen sääntöjä voidaan soveltaa sellaisinaan kumpaankin. Näiden yhtenäisten tekijöiden vuoksi

kuvitusta käsittelevä alaluku syventyy pääasiassa tangenttien välttämiseen. Ruokakuvan kohteiden siirtely kuvan jo valmistuttua on digitaaliselle kuvitukselle uniikki ominaisuus ja sen mahdollisuuksiin perehdytään tangenttien kautta.

Kuvakulmia käsittelevä luku on kaikkiaan muita lyhyempi ja sen sisältö on suoraan siirrettävissä kuvitukseen vaatimatta muutoksia. Ruoan herkullisuutta korostavien kuvakulmien spektri on kuvituksessa hieman laajempi, tai vähintään toteutettavissa vähemmällä resursseilla, mutta yleisellä tasolla luvun sisältö soveltuu muuttumattomana kahteen eri mediamuotoon.

Ruoan somistus on valaistuksen ja värin tapaan laaja aihe ruokavalokuvauksen alalla. Luvussa kartoitetaan sen tarpeellisuutta ruokakuvan tunnelmanluonnissa sekä tarinankerronnassa. Tämän jälkeen eritellään somistuksen tehokeinoja ruokaa sekä sen ympäristöä somistettaessa. Vaikka mediamuotojen välillä on yhteisiä piirteitä, niiden välisiä eroja voi havaita esimerkiksi liikkeen luomisessa. Liikkeen tunne vaatii valokuvauksessa usein apuvälineitä ja huolellista suunnittelua kuvittajan selviytyessä samoista haasteista vähäisemmällä resursseilla.

Opinnäytetyön eri luvuissa nousevat monesti esiin samankaltaiset yhteneväisyydet ruokakuvamedioiden välillä. Teoria esimerkiksi valokuvauksen ja kuvituksen värisuunnittelun sekä somitteluperiaatteiden taustalla on identtinen. Eroavaisuuksia näkyy pääasiassa konkretian toteutuksessa, ja siinä, millaisia resursseja kumpikin ruokakuvamuoto vaatii. Jatkotutkimukselle sarkaa löytyy erityisesti siitä, miten ruokavalokuvauksen ja -kuvituksen ammattilaiset lähestyivät samojen raaka-ainesten tai annosten kuvaamista. Olisi avartavaa nähdä, millaisia yhtymäkohtia lähestymistapojen väliltä löydettäisiin sekä teoriaan nojaavassa suunnittelutyössä että konkretiapuolen toteutuksessa.

Lähteet

- Armendariz, Matt 2013. Focus on food photography for bloggers: Focus on the fundamentals. Burlington: Focal Press. Luettavissa osoitteessa <https://learning.oreilly.com/library/view/focus-on-food/9780240823676> (luettu 14.3.2022).
- Arnkil, Harald 2021. Värit havaintojen maailmassa. Espoo: Aalto ARTS Books.
- Artists & Illustrators 2020. Top tips for food illustration. <https://www.artistsandillustrators.co.uk/how-to/watercolour/top-tips-for-food-illustration> (luettu 19.3.2022).
- Bavister, Steve 2001. Lighting for food and drink: Photography. Hove, East Sussex: RotoVision.
- Campbell, Teri 2013. Food Photography & Lighting: A Commercial Photographer's Guide to Creating Irresistible Images. Berkeley: New Riders. Luettavissa osoitteessa <https://learning.oreilly.com/library/view/food-photography/9780133066692> (luettu 14.3.2022).
- Cankul, Duran, Ari, Ozlem Peksen & Okumus, Bendegul 2021. The current practices of food and beverage photography and styling in food business. Journal of Hospitality and Tourism Technology 12 (2), 287–306. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1108/JHTT-02-2020-0052> (luettu 17.2.2022).
- DuBose, Cynthia N, Cardello, Armand V & Maller, Owen 1980. Effects of Colorants and Flavorants on Identification, Perceived Flavor Intensity, and Hedonic Quality of Fruit-Flavored Beverages and Cake. Journal of Food Science 45 (5), 1393–1399. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1980.tb06562.x> (luettu 25.2.2022).
- Dujardin, Hélène 2011. Plate to Pixel: Digital Food Photography & Styling. Indianapolis: Wiley Publishing.
- Gisseman, Corinna 2016. Food Photography: A Beginner's Guide to Creating Appetizing Images. San Rafael: Rocky Nook. Luettavissa osoitteessa <https://learning.oreilly.com/library/view/food-photography/9781457189586> (luettu 15.2.2022).
- Glyda, Joe 2019. Food photography: Creating appetizing images. New York: Routledge, Taylor & Francis Group.
- Hamadeh, Sima & Estepan, Shant 2018. The Visual Discourse of Food and Its Impact on Health: Research and Practical Implications. Acta Scientifica Nutritional Health 2 (6), 12–20. Luettavissa osoitteessa <https://www.actascientific.com/ASNH-2-6.php> (luettu 7.4.2022).

Kirkwood, Katherine (2018). Integrating digital media into everyday culinary practices. *Communication Research and Practice* 4 (3), 277–290. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1080/22041451.2018.1451210> (luettu 17.2.2022).

Martinique, Elena 2016. The Fascination with Food in Art History. *Widewalls* <https://www.widewalls.ch/magazine/food-in-art-history> (luettu 19.3.2022).

Matalon-Degni, Francine 2010. Trends in Food Photography: A Prop Stylist's View. *Gastronomica* 10 (3), 70–83. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1525/gfc.2010.10.3.70> (luettu 19.2.2022).

Meagher, Jennifer 2009. Food and Drink in European Painting, 1400–1800. The Met. Luettavissa osoitteessa https://www.metmuseum.org/toah/hd/food/hd_food.htm (luettu 23.3.2022).

Mori, Masahiro, MacDorman, Karl F & Kageki, Norri 2012. The Uncanny Valley [From the Field]. *IEEE Robotics & Automation Magazine* 19 (2), 98–100. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1109/MRA.2012.2192811> (luettu 6.4.2022).

Morrot, Gil, Brochet, Frédéric & Dubourdieu, Denis 2001. The Color of Odors. *Brain and Language* 79 (2), 309–320. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1006/brln.2001.2493> (luettu 25.2.2022).

Paakki, Maija, Sandell, Mari & Hopia, Anu 2019. Visual attractiveness depends on colorfulness and color contrasts in mixed salads. *Food Quality and Preference* 76, 81–90. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.04.004> (luettu 3.3.2022).

Ryder, Alida 2014. Food Photography Guide. *Simply Delicious* <https://simply-delicious-food.com/food-photography-guide> (luettu 17.3.2022).

Sabukaru 2021. A Voice from the North: Kailene Falls, Brushes & Chopsticks. <https://sabukaru.online/articles/a-voice-from-the-north-1> (luettu 19.3.2022).

Smith, Hannah 2018. Magazines in the Digital Age. *Medium* <https://medium.com/@17055589/magazines-in-the-digital-age-432fdb555e0c> (luettu 24.3.2022).

Steenhuis, Ingrid HM & Vermeer, Willemijn M 2009. Portion size: review and framework for interventions. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity* 6. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1186/1479-5868-6-58> (luettu 24.3.2022).

Takahashi, Kazuma, Hattori, Tatsumi, Doman, Keisuke, Kawanishi, Yasutomo, Hirayama, Takatsugu, Ide, Ichiro, Deguchi, Daisuke & Murase, Hiroshi 2019. Estimation of the Attractiveness of Food Photography Based on Image Features. *IEICE Transactions on Information and Systems* E102.D (8), 1590–1593. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1587/transinf.2018EDL8219> (luettu 2.3.2022).

Uusivirta, Hilikka 1982. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. 2. painos. Porvoo: WSOY.

Young, Nicole 2015. Food Photography: From Snapshots to Great Shots, Second Edition. San Francisco: Peachpit Press.

Zellner, Debra A & Durlach, Paula 2003. Effect of Color on Expected and Experienced Refreshment, Intensity, and Liking of Beverages. *The American Journal of Psychology* 116 (4), 633–647. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.2307/1423663> (luettu 25.2.2022).

Zellner, Debra A, Loss, Christopher R, Zearfoss, Jonathan & Remolina, Sergio 2014. It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. *Appetite* 77, 31–35. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.02.009> (luettu 25.2.2022).

Zellner, Debra A, Siemers, Evan, Teran, Vincenzo, Conroy, Rebecca, Lankford, Mia, Agrafiotis, Alexis, Ambrose, Lisa & Locher, Paul 2011. Neatness counts. How plating affects liking for the taste of food. *Appetite* 57 (3), 642–648. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1016/j.appet.2011.08.004> (luettu 25.2.2022).

Kuvalähteet

Kuvio 1. Uusivirta, Hilikka 1982. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. 2. painos. Porvoo: WSOY.

Kuvio 2. The Met n.d. Still Life with Lobster and Fruit. <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/435663> (luettu 23.3.2022).

Kuvio 3. The Food Archive n.d. Nice Niépce. <https://www.thenutritionarchive.com/foodart#/niepce> (luettu 23.3.2022).

Kuvio 4. Young, Nicole 2015. Food Photography: From Snapshots to Great Shots, Second Edition. San Francisco: Peachpit Press.

Kuvio 5. Young, Nicole 2015. Food Photography: From Snapshots to Great Shots, Second Edition. San Francisco: Peachpit Press.

Kuvio 6. Ryder, Alida 2014. Food Photography Guide. Simply Delicious <https://simply-delicious-food.com/food-photography-guide> (luettu 17.3.2022).

Kuvio 7. Simon, Joanie 2017. How to Create Soft Light for Food Photography. Katsottavissa osoitteessa https://www.youtube.com/watch?v=AfOLDOX_BGM (katsottu 1.4.2022). 8:06.

Kuvio 8. Young, Nicole 2015. Food Photography: From Snapshots to Great Shots, Second Edition. San Francisco: Peachpit Press.

Kuvio 9. Young, Nicole 2015. Food Photography: From Snapshots to Great Shots, Second Edition. San Francisco: Peachpit Press.

Kuvio 10. Young, Nicole 2015. Food Photography: From Snapshots to Great Shots, Second Edition. San Francisco: Peachpit Press.

Kuvio 11. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 12. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 13. Arnkil, Harald 2021. Värit havaintojen maailmassa. Espoo: Aalto ARTS Books.

Kuvio 14. Encyclopædia Britannica, Inc. n.d. Albert Henry Munsell. <https://www.britannica.com/biography/Albert-Henry-Munsell> (luettu 24.3.2022).

Kuvio 15. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 16. Armendariz, Matt 2013. Focus On Food Photography for Bloggers. Burlington: Focal Press. Luettavissa osoitteessa <https://learning.oreilly.com/library/view/focus-on-food/9780240823676> (luettu 14.3.2022).

Kuvio 17. Abbram, David 2020. Photo of a Crab on a White Ceramic Plate. Pexels <https://www.pexels.com/photo/photo-of-a-crab-on-a-white-ceramic-plate-3640451> (luettu 17.3.2022).

Kuvio 18. Gissemann, Corinna 2016. Food Photography: A Beginner's Guide to Creating Appetizing Images. San Rafael: Rocky Nook. Luettavissa osoitteessa <https://learning.oreilly.com/library/view/food-photography/9781457189586> (luettu 15.2.2022).

Kuvio 19. Feliksik, Mateusz 2021. Orange juice surrounded by fruit. Unsplash <https://unsplash.com/photos/TmOGarNOGFs> (luettu 19.3.2022).

Kuvio 20. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 21. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 22. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 23. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 24. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 25. Roza, Léo 2022a. Unsplash <https://unsplash.com/photos/QG4JcQm80xY> (luettu 29.3.2022).

Kuvio 26. Roza, Léo 2022b. Unsplash <https://unsplash.com/photos/8AJc0CZJ1Qk> (luettu 29.3.2022).

Kuvio 27. Raussi, Loviisa 2021. Oma kuva.

Kuvio 28. Raussi, Loviisa 2021. Oma kuva.

Kuvio 29. Raussi, Loviisa 2021. Oma kuva.

Kuvio 30. Raussi, Loviisa 2020. Oma kuva.

Kuvio 31. Raussi, Loviisa 2020. Oma kuva.

Kuvio 32. Cortez, Nestor 2018. Selective Focus Photo of Sliced Cake on Table. Pexels <https://www.pexels.com/photo/selective-focus-photo-of-sliced-cake-on-table-960540> (luettu 18.3.2022).

Kuvio 33. Young, Nicole 2015. Food Photography: From Snapshots to Great Shots, Second Edition. San Francisco: Peachpit Press.

Kuvio 34. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 35. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 36. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 37. Young, Nicole 2015. Food Photography: From Snapshots to Great Shots, Second Edition. San Francisco: Peachpit Press.

Kuvio 38. Kamp, Angèle 2019. Unsplash <https://unsplash.com/photos/fGiLO1V8zH4> (luettu 18.3.2022).

Kuvio 39. Valkov, Dima 2020. Chocolate Cake With White Icing on Top. Pexels <https://www.pexels.com/photo/chocolate-cake-with-white-icing-on-top-3740177> (luettu 18.3.2022).

Kuvio 40. Takahashi, Kazuma, Hattori, Tatsumi, Doman, Keisuke, Kawanishi, Yasutomo, Hirayama, Takatsugu, Ide, Ichiro, Deguchi, Daisuke & Murase, Hiroshi 2019. Estimation of the Attractiveness of Food Photography Based on Image Features. IEICE Transactions on Information and Systems E102.D (8), 1590–1593. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1587/tran-sinf.2018EDL8219> (luettu 2.3.2022).

Kuvio 41. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 42. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 43. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 44. Zellner, Debra A, Loss, Christopher R, Zearfoss, Jonathan & Remolina, Sergio 2014. It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. Appetite 77, 31–35. Luettavissa osoitteessa <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.02.009> (luettu 25.2.2022).

Kuvio 45. Young, Nicole 2015. Food Photography: From Snapshots to Great Shots, Second Edition. San Francisco: Peachpit Press.

Kuvio 46. Gissemann, Corinna 2016. Food Photography: A Beginner's Guide to Creating Appetizing Images. San Rafael: Rocky Nook. Luettavissa osoitteessa <https://learning.oreilly.com/library/view/food-photography/9781457189586> (luettu 15.2.2022).

Kuvio 47. Campbell, Teri 2013. Food Photography & Lighting: A Commercial Photographer's Guide to Creating Irresistible Images. Berkeley: New Riders. Luettavissa osoitteessa <https://learning.oreilly.com/library/view/food-photography/9780133066692> (luettu 14.3.2022).

Kuvio 48. Savchiuc, Serghei 2019. Strawberry in chocolate. Unsplash <https://unsplash.com/photos/VctkjZHOqlo> (luettu 3.4.2022).

Kuvio 49. Santos, Luiz Paulo R 2021. Unsplash <https://unsplash.com/photos/mhi10r2L0fA> (luettu 3.4.2022).

Kuvio 50. Wright, Whitney 2017. Banana Bread. Unsplash <https://unsplash.com/photos/qKxELxIH5t8> (luettu 19.3.2022).

Kuvio 51. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.

Kuvio 52. Campbell, Teri 2013. Food Photography & Lighting: A Commercial Photographer's Guide to Creating Irresistible Images. Berkeley: New Riders. Luetavissa osoitteessa <https://learning.oreilly.com/library/view/food-photography/9780133066692> (luettu 14.3.2022).

Kuvio 53. Raussi, Loviisa 2022. Oma kuva.