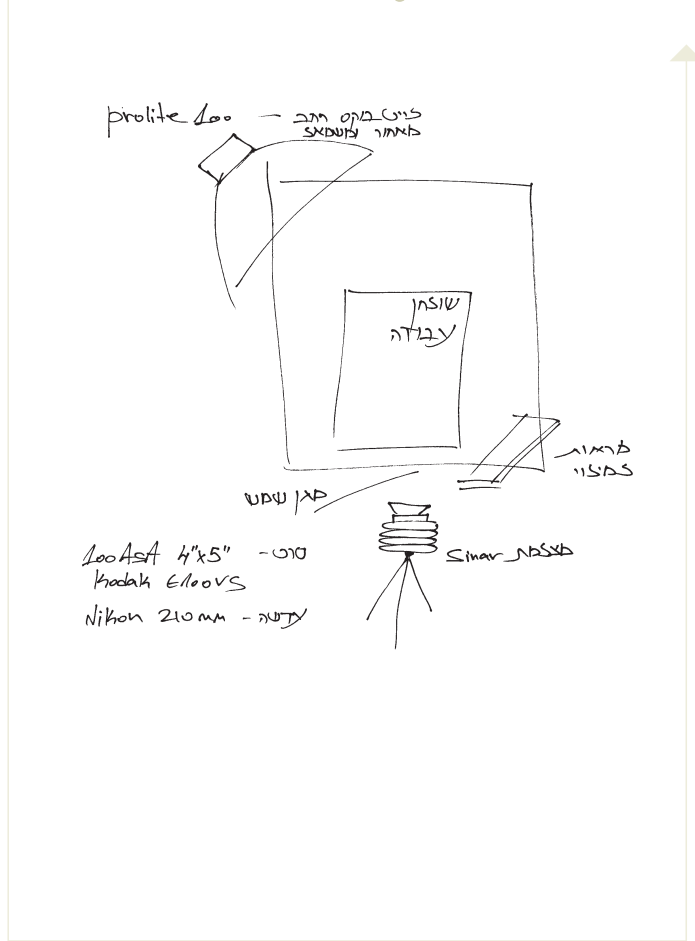


יסמין ואריה



אווירה של קסם ומסתוריות לסיטואציה, וגם עזר פה ושם להסתיר פגמים וחוסר שלמות ויזואלית במנה.

האור והטקסטורה נותנים לאוכל חיים ומפצים על מגבלות המדיה. מעבר לכך, המנה עצמה, כלי ההגשה וסביבת הצילום, כל אלה עונים על הדרישות הבסיסיות של כל צילום: הצורך בקומפוזיציה, בצבעוניות, בנראטיב ובעיצוב.

ברוב המקרים מצריך צילום המזון סטיילינג ועיצוב אמנותי של הסט.

סטיילינג למזון הוא כל מה שקשור בהכנת המנה, בעיצובה, בצבעוניות שלה ובקומפוזיציה של האלמנטים השונים בה. לדוגמה - צילום סלט, שיכול לפעמים להיראות מקרי ובלתי מתוכנן, יהיה לרוב תוצאה של עבודה מאומצת והקפדה על כך שכל אחד ממרכיבי הסלט יהיה מושלם, טרי, רענן וללא כל פגם, וגם ממוקם נכון מבחינת הצבעוניות שלו ומבחינת הקומפוזיציה הכוללת של המנה.

מעבר לכך, יש את הסטיילינג הכללי של הסט - כלי אוכל, אביזרים נלווים, רקע וכדומה. באירופה ובארה"ב סטיילינג המזון והסטיילינג של הסט הם שני מקצועות נפרדים, בארץ - הסטייליסט (אם הוא לא הצלם בעצמו) ממלא את שתי הפונקציות יחד.

ככלל, צילום מזון מסחרי מחייב עבודה של צוות המורכב מצלם, מסטייליסט, ממנהל אמנותי וממעצב גראפי.

צילום מסחרי נוטל חלק במגמות אפנתיות של העיצוב והאמנות בכלל, וכמותם הוא מושפע מהתפתחויות טכנולוגיות וחברתיות. אם תקנות משפטיות של "אמת בפרסום" השפיעו על יצירת הטרנד העכשווי של צילום המזון, נראה שהתפתחותו של הצילום הדיגיטלי וניצניו של הזרם החברתי נגד הגלובליזציה ונגד השתלטות התאגידים על הכלכלה העולמית, יהיו המכוונים הסביבתיים של הטרנד הבא, שאת ניצניו כבר התחלנו לראות ברחבי העולם המערבי.

בצילום מזון קיים אלמנט העוקץ, שבלעדיו אין שום משמעות לכל המרכיבים שהוזכרו. צילום מזון טוב חייב לגרות את החך, להפעיל את בלוטות הרוק, לעורר בצופה תשוקות עזות לאותו מאכל מצולם. עוקץ זה נובע בעיקר מהמשימה המסובכת של לגרום לצופה לחשוך באובייקט שכל גדולתו במורכבות טעמיו וריחותיו, כשהאמצעים העומדים לרשותנו כל כך נטולי ארומות וטעמים. הרעב, הסמיכות לשולחן ערוך, היכולת לגעת באוכל, להפוך בו - כל מה שהאבולוציה השרישה בנו כתנאים בסיסיים לגירוי התאבון - נשללים מצלם המזון, ומחייבים אותו להפגין יצירתיות מופלגת כדי ליצור צילום מזון טוב.

להסביר "איך עושים את זה" זה כמו לנסות לשאול את סבתא מה המתכון למרק קובה, או לגפילטע-פיש (מה שתעדיפו) המדהים שלה. "כמה זמן לבשל? מה זאת אומרת? עד שזה מוכן, בישול צריך לבוא מאהבה...."

המרכיב העיקרי בצילום מזון הוא המחשת המרקם והצבעוניות של האוכל באופן שיחמיא להווייתו של המנה המצולמת. עדכון החוק האמריקאי האוסר פרסום מזון באמצעות תחליפים (צילום המפרסם מזון מותר שיהיה בו רק המוצר הנמכר, ובאריזה כפי שהוא) והתקנות המחודשות בעניין, הובילו להתפתחותה של מגמת צילום עכשווית ואופנתית.

אין יותר צילומי מזון מושלמים, בהם המזון נראה מושלם מדי, כמעט פלסטי. טיפת גלידה נמסה הפסיקה להיות נס צילומי או תוצאה של "שלח לחמך", והפכה להיות גולת הכותרת של הצילום. את מקומם של הסטיילינגים הסנטימנטליים, שבחלק גדול מהמקרים היו אכן עשויים מפלסטיק, תפסו נתחי בשר "אונטניים", שזכו לכל היותר לשכבת לכה דקה כדי להבליט את הצבע והמרקם.

מגמה אופנתית זו איפשרה התקרבות אל האוכל ושימוש במיקוד סלקטיבי. התקריב הדגיש את המרקם המגרה של האוכל, ועומק השדה המצומצם הוסיף

ההתמחות שלנו בצילום מזון התחילה באורח הישראלי ביותר שניתן להעלות על הדעת. בתום חצי שנה, לא ארוכה במיוחד, של צילום פורטרטים של ידוענים ובמיוחד ידועניות, למגזין "את" של רשת "מעריב", פנתה אלינו העורכת הגרפית ושאלה אם צילמנו אי פעם מזון. התשובה המהוססת היתה, כמובן, לא, אבל היות שזה לא מכבר סיימנו את הלימודים, לכל משימת צילום שנקרתה בדרכנו היה הקסם שלה, והתשובה שלנו היתה מספיק לא החלטית כדי שתאפשר לעורכת לשלוח אותנו, צוהלים ושמחים, למשימת צילום המזון הראשונה שלנו: "אתם חייבים לנסות!"

ההתנסות הולידה כתבה ושער ב"גורמה", מגזין המזון של "את". למרות קריאות ההתפעלות של העורכת - "למה לא אמרתם שאתם צלמי מזון כל-כך טובים!" הצילומים לא היו, איך נגיד, מן המשובחים. אבל בזכות אותה רשלנות נון-שלאנטית ישראלית, שאיפשרה לשני חסרי נסיון כמונו לצלם מזון לאחד המגזנים היותר ידועים בארץ, מתנוססים היום צילומי המזון שלנו על עשרות רבות של אריזות מזון, פרסומות, מודעות חוצות, כתבות מזון בירחונים ישראלים, וגם במדריך "מפה" לטיולי אוכל.

תהליך הניסוי, הלימוד והטעייה, שהחל באותה משימה ראשונה, ממשיך, כבר שבע שנים מאוחר יותר, ומתבטא בעיקר בנסיון להבנת המורכבות והעוקץ הגלומים בצילומי מזון.

כמו בכל תמונה, גם בצילום מזון מוצלח פועלים מרכיבים של קומפוזיציה, צבעוניות, והתנהלות אור המלווים אותו בנראטיב גלוי ובנראטיב חבוי - הקסם הנצחי שבצילום, הסיפור שהוא מספר לנו בראייה ראשונה והניואנסים החבויים שיתגלו רק בצפייה חוזרת. גם לאור חיים משלו, ולכן קשה להגדיר את תפקידו בצילום באופן סתמי כאמצעי תאורה. מעל כל אלה מרחף הצורך ברלוונטיות לסצינה האמנותית והעיצובית העכשווית, ובחדשנות שהאמן מציע באותו הקשר.