

İştah açıcı yemek fotoğrafları

17.11.2013

Yrd. Doç. Dr. Metin Ersoy / Havadis Gazetesi-Poli

Ticarette ürünü satmanın en temel hedef olduğunu biliyoruz. Ancak söz konusu yemek olunca var olan bir yemeği olduğundan daha parlak, güzel ve iştah açıcı olarak göstermek fotoğraf hileleriyle mümkün olabiliyor.

Salona girdiğimde kızarmış biftek kokusunu alabiliyordum. Öğle yemeğini henüz yemiş olmama rağmen, et kokusunun dayanılmaz cazibesine kapılmıştım. Etraftaki öğretim üyeleri ve öğrenciler Ali Şef'in tavaşında kızartılan bifteğe bakıyordu. Şefimiz orta pişmiş olarak kızarttığı bifteği özenli bir biçimde servis tabağına aldı. Bu sırada meraklı bakışlar arasında fotoğraf makinesi ile sahneye gelen yemek fotoğrafları sanatçısı ve "Food in Life" dergisi editörü Gökmen Sözen yemekle ilgili son düzenlemeleri yapıyordu.

30 saniyeden az

Önce büyük bir bıçak yardımıyla pürüzsüz olması için bifteğin kenarları tıraşlandı. Sonrasında ise beyaz şarap ile karıştırılmış çikolatayı ufak bir fırça ile bifteğin üzerine sürdü. Çikolataya bulanmış biftek artık olduğundan daha parlak ve pişmiş görünüyordu. Oysa etin tavada geçirdiği zaman 30 saniyeden az bir süreydi. Arkasından bifteğe ızgara süsü vermek için kızgın bir demir çubuk yardımıyla etin üzerine düz çizgiler yapıldı. Izgarada pişirilmeyen ete ızgara süsü verilmişti. Bu işlem de tamamlandıktan sonra bifteğin üzerine kırmızı tane biberler itinayla serpiştirildi ve etimiz fotoğraflanmaya hazır hale getirildi. Çekilecek olan yemek fotoğrafına destek olmak ve arkada derinliği sağlayabilmek için turuncu renkteki kabaklar ince ince doğranarak bir tabağına yerleştirildi. Aynı şekilde çikolata sosu da barbekü sosu gibi ufak bir kap içinde tabaktaki yerini aldı.

Patates görüntüsü

Ardından fotoğraf makinesiyle tabağın başına geçen fotoğraf sanatçısı Gökmen Sözen, farklı farklı açılardan bu anı görüntülemeye başladı. Ortaya çıkan görüntüyle, bizim masada gördüğümüz yemek tabağı arasında ciddi farklar vardı. Bir kere; et olduğundan daha parlak görünüyordu ve iştah kabartan bir hali vardı. İkincisi; turuncu kabaklar fotoğraf makinesinde yapılan ufak bir ayarlamayla sarı renkte kızarmış patates görüntüsüne dönüştürülmüştü. Gözümüzün algıladığı renklerin çoğu fotoğraf karesine yansımamıştı.

“Yemek Sanatı”

Geride bıraktığımız günlerde Doğu Akdeniz Üniversitesi’nde (DAÜ) “Yemek Sanatı Fotoğraf Gösterisi”ne katıldım. Söz konusu organizasyon; sıradan bildiğimiz bir fotoğraf sergiden çok sanatı ve fotoğrafçılığı bir biriyle buluşturan bir gösteri şeklinde düzenlendi. Yukarı bahsettiğim konu da bu gösteriden aklımda kalanlar. DAÜ İletişim Fakültesi, Görsel Sanatlar ve Görsel İletişim Tasarımı Bölümü ile Turizm Fakültesi, Aşçılık Mutfak Sanatları Bölümü ve Sanat ve Tasarım Merkezi tarafından organize edilen “Yemek Sanatı Fotoğraf Gösterisi” izlenmeye değerdi.

Gerçeklik reklama karşı

Bu organizasyon sayesinde yemek fotoğraflarında kullanılan bazı aldatmacaları da görmüş olduk. Ticarete ürünü satmanın en temel hedef olduğunu biliyoruz. Ancak söz konusu yemek olunca var olan bir yemeği olduğundan daha parlak, güzel ve iştah açıcı olarak göstermek fotoğraf hileleriyle mümkün olabiliyor. Dolayısıyla reklamlarda bizlere gösterilen fotoğrafların veya görüntülerin gerçek yaşamda birebir aynlarıyla karşılaşmayabiliriz. Bir başka ifadeyle, reklam edilen ürün ile gerçeği arasında bir uçurum olabiliyor.

Gerçekliğin manipülasyonu

Alıcıların ilgisini çekebilmek adına kullanılan çekim tekniklerini ve yemeklerin hazırlanış şekillerini izleseniz zaten o yemekleri yemek istemezsiniz. Zira reklamlar için yapılan yemek çekimlerinde birçok yemek tam olarak pişirilmiyor. Bu yüzden olduğundan daha parlak, daha diri ve iştah kabartıcı olarak görünebiliyor. Zaten temel amaç sizi o ürünü almaya teşvik etmek olduğu için, bu konuda kullanılan her türlü teknik mubah sayılıyor. Gösteriyi birlikte izlediğimiz Engin Aluç arkadaşım, “ben bu gösteride gerçekliğin manipülasyonunu gördüm” demişti. Tam da bu noktada müşterilerin firmalar tarafından nasıl manipüle edildiğini sorgulamamız gerekiyor. Özellikle aç iken, yemekle ilgili fikirlerimizin manipülasyona daha çok açık olduğunu söyleyebiliriz. Böylece iyi çekilmiş bir yemek tabağı size olduğundan daha cazip gelebiliyor.

Yasal uyarı konuluyor

Yukarıda bahsedilen manipülasyonun en iyi örneklerini hızlı yemek restoranlarında görmemiz mümkün. Sipariş verdiğiniz bir hamburger, katalogda gördüğünüzle bire bir aynı olmayabiliyor. Bu konuda fazla itiraz etme hakkınız da bulunmuyor, zira birçok firma ürünlerinin ambalajları üzerine yasal bir uyarı koymayı ihmal etmiyor. Böylece kendilerini olası bir davadan ve şikâyetten de kurtarmış oluyorlar.

Yemek maketleri

Fotoğraf sanatı anı görüntülediği ve sabitleştirdiği için farklı kişilere farklı anlamlar sunuyor. Ayrıca fotoğrafta gördüğünüz her şey gerçek olmayabiliyor. Fotoğraf bu anlamda manipülasyona ve yanlış anlamalara müsait bir şey haline geliyor. Yani sizin iştahınızı kabartan bir biftek görüntüsü, o bifteğin nasıl hazırlandığını bizzat yerinde gören birisi için “yenilemeyecek” bir şey olarak algılanabilir. Bu konuda en iyi örneği ise Japonya’ya yaptığım ziyarette görmüştüm. Menüdeki yemeklerin plastikten birebir maketini yaparak vitrinlere koyan Japon restorancıları böylece hem yemeğin neye benzediğini hem de içinde nelerin olduğunu anlamamıza yardımcı oluyor. Genelde de çıkan sonuç maket yemekle aşağı yukarı aynı oluyor. Dolayısıyla fotoğraf manipülasyonu yapmak yerine daha gerçekçi bir maket ile ürünler sergileniyor.

Yaşam ahlakımız

Yemek fotoğraflarından bahsetmişken sosyal ağlarda yedikleri yemeklerin görüntülerini sıkça paylaşanlardan da bahsetmeliyim. Eskiden elimizde çikolata ile sokağa çıkmaya utanırken veya olmayanların da canını çektirmemek adına çekinirken, şimdi yediklerimizi tüm dünyaya büyük bir gururla takdim ediyoruz. Evet, buna da elektronikleşen yaşamımızla birlikte, değişen günlük yaşam ahlakımız diyebiliriz.

PLASTİK MAKETLER: Menüdeki yemeklerin plastikten birebir maketini yaparak vitrinlere koyan Japon restorancıları, böylece hem yemeğin neye benzediğini hem de içinde nelerin olduğunu anlamamıza yardımcı oluyor.

MANİPÜLASYON: Manipülasyonun en iyi örneklerini hızlı yemek restoranlarında görmemiz mümkün. Sipariş verdiğiniz bir hamburger, katalogda gördüğünüzle bire bir aynı olmayabiliyor.