



Yemek Tasarımının Minik Hileleri

Bir dergide, gazetede ya da reklamlarda gördüğünüz bir dondurma fotoğrafının ağzınızı sulandırdığı oldu mu hiç? İşte, o dondurmanın tadına bakabilseydiniz, gerçekten çok şaşırabilirdiniz. Neden mi? Çünkü, reklam çekimlerinde çalışanlar, buz gibi bir dondurmanın, fotoğraf stüdyosundaki güçlü spot ışıkları altında hemencecik eriyivereceğini çok iyi bilirler. Bu nedenle de, bayıla bayıla seyrettiğimiz o güzelim dondurma, gerçekte besin boyasıyla renklendirilmiş patates püresi olabilir! “Yiyecek tasarımı” diye bir meslek dalı olduğunu duymuş muydunuz? Yiyecek tasarımcılarının işi, yiyeceklerin güzel görünmesini sağlayacak tasarımlar yapmak. Bu, reklam çekimleri söz konusu olduğunda, işin içine biraz hile karıştırmak anlamına gelebilir!

Leziz görümlü yemek fotoğrafları çekebilmek için lezzetli yemekler hazırlamak yeterli olur mu? Yanıtımız, hayır. Öncelikle, çoğu reklam çekimi saatler, hatta günler sürebilir. Bu koşullarda, görüntülenecek yiyeceklerin taze ve leziz görünümünü korumak, gerçekten de güç bir iştir. Süt dolu bir kaba konan mısır gevreklerini ele alalım. Mısır gevrekleri çok kısa bir süre içinde sütü emerek yumuşayacaktır. Bu halleriyle fotoğ-

raflarda hiç hoş görünmeyecekleri bir gerçek. Yiyecek tasarımcılarının bunun için geliştirdikleri çözüm, mısır gevreği tanelerini tek tek özel bir tutkala batır-

ıp kuruttuktan sonra sütün içine atmak. (Daha doğrusu, “yerleştirmek”. Çünkü, kimi zaman mısır gevreği tanelerinin fotoğraf karesinde en güzel görüneceği biçimde tek tek yerleştirilmesi gerekir.) Böylece, sütün içinde yumuşayıp kendilerini salmaz ve fotoğraflarda güzel görünürler.

Kek ve kurabiye gibi kimi yiyecekler, havayla temas edince hemen





Fazla
tüylerden
kurtulmak çok
kolay.



Bu peynir
dilimi, eriyecek
mi?



Köfte,
biraz boyayla
güzelce kızarmış
görünebilir.

kuruyup bayatlamış görünürler. Yiyecek tasarımcılarının bunu engellemek için başvurdukları yöntemlerden biri, üzerlerine saç spreyi sıkmaktır. Böylece yiyeceğin havayla teması önlenmiş olur. Kahve reklamı çekimlerinde başvuru bir yöntemse, fincanın kenarına, kahvenin üstüne birkaç damla deterjan damlatmak! Böylece, saatler geçse de kahve daha birkaç saniye önce fincana konmuş gibi üzeri köpük köpük görünür.

Yiyecek tasarımcılarının çekimlere hazırlamak için en çok zaman harcadığı yiyeceklerin başında, hamburger gibi sandviç tarzı yiyecekler gelir. Yüzlerce ekmek arasından en güzel, en yuvarlak, en iyi pişmiş görünümlü olanı seçilir. Kimi zaman, bu hamburger ekmeğinin üzerine tutkalla fazladan susamlar yapıştırılır. Hamburgerin içine koyulacak malzemelerin en uygunlarının bulunması için de uzun uzadıya seçimler yapılır. Bu malzemelerin üst üste konduklarında birbirine yapışmaması için, aralarına karton parçaları yerleştirilir. (Bu tür malzemeleri fotoğrafta anlaşılmayacak bir biçimde yerleştirmek de uzmanlık işidir.) Hamburgerin içine konan marul parçasının kıvrımlarının mükemmel görünmesi için belli noktalardan iğneyle tutturulması gerekebilir.



Biraz
tutkal, mısır
gevreğinin
erimesini önler.

Yaratıcılığın yanı sıra, bir yiyecek tasarımcısının en önemli özelliklerinden birinin sabırlı olmak olduğunu sanırsanız anlamışsınızdır. Yiyecek tasarımcıları, tek bir yemeği fotoğraf çekimi için hazır hale getirmek için, bir hafta çalışabilirler! Kimi zaman, fotoğrafı çekilecek kusursuz sebze dilimleri elde edebilmek için kilolarca sebzenin soyulup doğranması gerekir. Kimi zamansa, bir salatanın yeterince iştah kabartıcı görünebilmesi için, içindeki yeşilliklerin ve öteki sebze parçalarının tek tek birbirine tutturularak adeta bir sanat eserine dönüştürülmesi gerekir.

Yiyecek tasarımcılığının bu yönünü, makyaj uzmanlığına da benzetebiliriz. Ancak, onlar insanlara değil, yiyeceklerle makyaj yaparlar. Üstelik, bunun için kimi zaman çok ilginç malzemeler kullanırlar. İsterseniz, bir yiyecek tasarımcısının malzeme ve alet çantasına bir göz atalım: Ekmek kızartma makinesi, sebzeleri kurutmak için özel bir aygıt, ekmek tahtası, saç kurutma makinesi, tel zımba, çeşitli boylarda boya fırçaları, dişçi aletleri, cımbız... Bu malzemelerin hangi amaçlarla kullanıldığını artık tahmin edebilirsiniz.

Ancak, reklam çekimlerinde kullanılan tüm yiyeceklerin sahte olduğunu düşünmenizi istemeyiz. Çoğu kez, yiyeceklerin doğal halleri zaten çok güzel görüldüğünden sahtesinin yapılması gerekmez. Özellikle son yıllarda gelişen yeni bir moda akımına göre, özellikle yemek kültürüyle ilgili dergilerde, yalnızca yiyeceklerin doğal görünümleriyle çekilen fotoğraflara yer veriliyor. Bunun nedenlerinden biri de, tüketicilerin bu konuda daha bilinçli hareket etmeye başlaması olabilir mi dersiniz?



Aslı Zülâl

Kaynaklar
Steward, D. "The food stylist's art", Muse, Eylül 2005
www.choice.com.au/goArticle.aspx?id=102996&p=1