

Gasztrofotó: az ennivaló-látványért

Olyan ínycsiklandozó, hogy már-már beleharapnánk

● Vizuális világban élünk, a közösségi média térhódításával mondhatnánk: csak az van, ami fent van a Facebookon vagy az Instagramon. A vendéglátóipar is felzárkózott a trendhez, most már Erdélyben és Székelyföldön is elterjedt a gasztrofotózás. De hogyan is készülnek ezek a gyönyörű, ínycsiklandozó felvételek?

KOVÁCSSESZTER

Mint Pavlov kutyája, valahányszor szép, ízlésesen megkomponált hamburger-fotót látok, megkívánom az ételt, pedig valójában nem is rajongok a húspogácsás szendvicsért. Nem kis gyötrődést okozott tehát Józsa Levente fotóinak szemlélése. A fiatal székelyudvarhelyi fotográfus nemrégiben fogott termék- és gasztrofotózásba, Product Tales név alatt egy éve a Facebookon is elérhető munkái. Több területen is fotózni lehetséges, csak kevesebb déltuán, és még kevesebb hétvége marad szabadon. De így sokkal izgalmasabb, magyarázza Levi. „Többféle fotózásban kipróbáltam magam, szó szerint és átvitt értelemben is belekóstoltam a termék- és ezen belül a gasztrofotózásba. Nagyon tetszett, így a rendezvényfotózás mellett kiegészítésként ezzel is dolgozom” – magyarázta.

Gasztrotörténetek

Levi képekben mesél (innen a tales, az angol meséből, történetből, szerk. megj.): egy-egy étel vagy termék történetét mutatja be a szemlélőnek, a születéséről, az alkotóról és az eredményről. Életszagú és varázslatos. „Ezek azok a munkák, amelyeket szenvedélyből készítek, de a saját projektek mellett nagyjából részben nyilván a megrendelések élveznek prioritást. Viszont szeretném, ha hosszú távon a megrendelők is megértenék ezt az elképzelést: történetben bemutatni egy terméket, egy ételt” – árulta el.

Az első

A fine-dining nemcsak a jóllakásról szól, ezt egyre több erdélyi vendég-

látós is érzi és alkalmazza: az evés lehet minden érzéket gyönyörködtető gasztronómiai élmény is. Ilyen tekintetben a látvány alapvető fontosságú. „Egyre több olyan fiatal vendéglátóst látok, aki külföldön kitanulta a szakmát és az ott elsajátított szemléletet itthon alkalmazza. Egyre több ilyen étterem, vendéglátó egység nyit meg a térségben, a működtetés azonban már nehézkes, hiszen mindig küzdenek azazal, hogy Székelyföldön van-e erre igény” – fejtette ki Levente. Az első gasztrofotózások kis, saját projektek voltak, így Jakab Mózes burgerének a megörökítése is, amelyet az Elemózsia food-truck elindítása előtt néhány évvel tesztelgettek. Azóta a térség több éttermének, séfjének is dolgozott a fotós, kihívás, mondja, hogy a kiskorúiban mindig újat kell alkotni.

A látványon túl

A folyamat megbeszéléssel kezdődik: hogy a megrendelő pontosan miről szeretne fotókat készíttetni és milyen célból. „Nem tartok fenn saját stúdiót, hisz úgy gondolom, az ételeket saját környezetükben, tehát ott kell megmutatni, ahol azokat a vendég elfogyaszthatja” – hangsúlyozta Levente, hozzáfűzve: a hitelesség ugyanakkor a későbbiekben is fontos, hiszen sok étterem abba a hibába esik, hogy a bemutatott ételeket a hétköznapiakban nem tudja reprodukálni. „Az én dolgom a legjobb fényben bemutatni az adott terméket, ételt, aztán a munkám véget ér. A séf és az étterem felelőssége, hogy az a vendég, aki a fotón látott ételt megrendeli, azt kapja-e vagy sem.” Elárulta, nem ritka, hogy gasztrofotóinak másolatát a konyhán is kifüggesztik, hogy a személyzet mindig ugyanúgy tudja elkészíteni a tálalást.



Előkészület és precíz kompozíció: ez teszi a jó gasztrofotót

▲ FORRÁS: PRODUCT TALES

A kompozícióról

Bár az étel vagy a termék tálalása az azt elkészítő séf dolga, látványtervezésre is szükség van egy-egy fotózáshoz: tegyük fel, egy darab hús önmagában nem feltétlenül mutatós, kell mellé egy kis „körítés”, hogy igazán megragadja a tekintetet. „Balázs Hunor séf szokott sok munkámnál segíteni, nagyon jó érzéke van a tálaláshoz, hogy egy-egy szitációba beültessen ételeket, termékeket” – magyarázta a fotós. Az eredmény magáért beszél.

Megismerni a terméket

Levi egyébként minden fotózáskor valóságos kuktává válik: sokszor furcsálló tekintettel nézik, ahogy beles a konyhákba, megkérdezi, mi hogyan készült a tényéron. „Érdekel, hogyan készül egy-egy étel. Úgy érzem, ez elengedhetetlen ahhoz, hogy a lehető legjobb képet tudjam róla készíteni” – magyarázta. Másként szemléli az ételeket, amióta fotózza is azokat, sok érdekes trükköt is tanult már, de a főzésben még visszafogott. „Sokat tanultam, folyamatosan vásárolok szakácskönyveket, de egyelőre ritkán főzök. Főként a könyvekben lévő fotókat nézegetem, hogy milyen eszméletlen dolgokat tudnak egyes fotósok kihozni egy szituációból” – árulta el. Az álom? Michelin-csillagos étteremben fotózni. De ez még csak a távoli jövő – tette hozzá –, addig bőven van mit tanulnia a gasztrofotózásról.

