

בקוטב אחד יש צילום של גלי שפר שאני זוכר היטב. רואים בו נערה רזה, שחור מה ומקורזלת שיער בבית עני בסלבדור באהיה שבברזיל. היא נועצת מבט במצלמה, מאחוריה תלויה כביסה צבעונית, היא לר- בשת חולצה כתומה ועונדת לצי- ווארה שרשרת מוזהבת. בטקסט שהופיע לצד הצילום בספר "קשר עין" (הוצאת הר ארצי) כתב נלי שנכנס לחדרה של הנערה, ליד המפרץ של באהיה, בטעות, כי חשב שזו מסעדה. אחר כך התבי- רר שאין שם כלל אוכל ושהנע- רה דוברת רק פורטוגלית שוטפת וכועסת כשאני מבין. הצילום רך, עדין, אנושי ומסביר פנים. המפ- גש הרגע, המקרי, בין הצלם למי- צולמת נראה כתחילתו של רומן. אפשר בקלות לקשור לו סיפור, אמיתי או דמיוני.

בקוטב הנגדי יש צילום אחד של גלי שפר. גם בו הצבעים עזים. רואים בו מנת בשר שצולמה בסטו- דיו. כל הגוונים אדומים וחיים. כמה פרוסות מונחות על קרש החיתוך. החבל שכרך את הבשר מטל לצד הקרש. ליד הבשר הניחו ראש שום אפוי וכלי לכן עם רוטב אדום בוהק. גם בעלי נטייה מובהקת לצמחונות מגירים ריר למראה התמונה הזאת. גם לצילום הזה קל לקשור סיפור. הוא נראה כסצינה מסרט.

שני הצילומים האלה, שניים מבין עשרות אלפים, מייצגים את שני הקטבים בצילומים של נלי שפר - מסע לחיפוש אוכל אקזוטי בארץ רחוקה מחד וצילום סטודיו מדורק ומוקפד מאידך. במשך שלושים השנים האחרונות נחשב שפר לאחד מצלמי האוכל המר- בילים בישראל. הוא צילם יותר משבעים ספרי בישול ומתכונים. הוציא לאור כמה ספרים עם צילוי- מים אישיים, מנסיעות, משווקים, ממפגשים עם אנשים. צילם בעיי- תונים, במגזינים, בפרויקטים מס- חריים. במשך כמה שנים, בשנות ה-90, נדמה היה שהוא שותף בכל פרויקט שמכיל צילומי אוכל ביי-



צילום: אבישג שאר-ישוב

נלי שפר: "יש קשר ברור בין אוכל לגעגוע. כאשר אני מטיל על תלמידים משימה שעיקרה 'צלמו געגוע', מתקבלות תוצאות מפתיעות ומרתקות"



זוכן בשוק בפלורמו, סיציליה. צילום של נלי שפר מתוך התערוכה "תאוונה לעיניים"

קובע טעם

הוא העלה את צילום האוכל בארץ מדרגה, עבד עם טובי השפים, וסימן את השינוי הגדול ביחס של הישראלים לתחום כולו. תערוכה שנפתחה השבוע מוקדשת לצלם נלי שפר



צילומי סטודיו של שפר. יכולת להאיר את האוכל

כאשר שאלתי את שפר אם הוא רואה עצמו כחלק מן האופנה הזאת, של אהבת אוכל סוחפת המונים, הביט בי קצת בתימהון ואמר שזה משהו אחר לגמרי. מיד לאחר מכן ניסה, במקצועיות אופיינית, להי- סביר לי פרטים טכניים על מורכ- בות התהליך של צילום אוכל ועל ההבדלים בין תאורה סטודיונית לתאורת סטודיו.

קשר מידי

בשיחה שקדמה לפתיחת התע- רוכה דיבר ישראל אהרוני בעיקר על האופן שבו משלב נלי שפר בין אהבת האדם לאהבת האוכל. "אני מתפעל בכל פעם מהקשר שהוא יוצר עם המצולם. זה קשר מידי, נינוח, לפעמים רק בהבעה או בסיי- מן זעיר. הוא לעולם לא יצלם אדם שיסרב להתייבב מול המצלמה". נלי הוסיף לאחר מכן שמעולם גם לא צילם מנה שסירבה להצטלם. אהרוני מתאר בפירוט את החלק של שפר במהפכה הקולינרית שהי- תחוללה בשלושים השנים האחר- רונות בישראל. שפר הוא, לדבריו, ציר מרכזי בתולדות צילום האוכל בארץ. צילומיו מסמנים שינוי בתפישה של הישראלים וביחסם

שזו, מזיגה של נוזל, העברה של גרגרי אורז, ניפוי היטה. התנועה הזאת והאנשים שהוא מצלם מוסיי- פים חיים וממר אנושי לצילומים". פרץ מסביר שהוא מבין היטב את המשיכה לשני העולמות - צילומי חוץ וסטודיו. "המפגש עם אנשים שעוסקים באוכל ועם מקומות נותן המון השראה לעבודות הסטודיו. בסטודיו אנחנו מייצרים מציאות שלא קיימת, והשליטה על האור ושילוב הצבעים היא לחלוטין ביי- דינו. כאן יש עניין שונה: איך ליצור יש מאין משהו חדש ומעניין".

בשיחה ארוכה עם נלי שפר ניי- סיתי להבין איזה מהקטבים אהוב עליו יותר. "הכיף הוא בגיוון. ליכר- לת לתמרן בין צילומי חוץ, נסיעות, מפגשים עם אנשים לצילומי סטו- דיו. קל לומר שהתפרנסתי מהסטו- דיו. משם בא הלחם, אבל למעשה שני הקטבים משלימים ומשפיעים זה על זה. בשניהם יש חשיבות גדולה לדייק והקפדה על פרטים. הבסיס טמון בהתבוננות, ביכולת לזהות פרטים שירכיבו את השלם".

גם היום, כשהוא נחשב לצלם אוכל מוביל בתחום, מסביר שפר שהזיהוי עם גישה צרה מוזר בעיי- ניו. "בהתחלה רציתי להיות צלם

שזו, מזיגה של נוזל, העברה של גרגרי אורז, ניפוי היטה. התנועה הזאת והאנשים שהוא מצלם מוסיי- פים חיים וממר אנושי לצילומים". פרץ מסביר שהוא מבין היטב את המשיכה לשני העולמות - צילומי חוץ וסטודיו. "המפגש עם אנשים שעוסקים באוכל ועם מקומות נותן המון השראה לעבודות הסטודיו. בסטודיו אנחנו מייצרים מציאות שלא קיימת, והשליטה על האור ושילוב הצבעים היא לחלוטין ביי- דינו. כאן יש עניין שונה: איך ליצור יש מאין משהו חדש ומעניין".

בשיחה ארוכה עם נלי שפר ניי- סיתי להבין איזה מהקטבים אהוב עליו יותר. "הכיף הוא בגיוון. ליכר- לת לתמרן בין צילומי חוץ, נסיעות, מפגשים עם אנשים לצילומי סטו- דיו. קל לומר שהתפרנסתי מהסטו- דיו. משם בא הלחם, אבל למעשה שני הקטבים משלימים ומשפיעים זה על זה. בשניהם יש חשיבות גדולה לדייק והקפדה על פרטים. הבסיס טמון בהתבוננות, ביכולת לזהות פרטים שירכיבו את השלם".

גם היום, כשהוא נחשב לצלם אוכל מוביל בתחום, מסביר שפר שהזיהוי עם גישה צרה מוזר בעיי- ניו. "בהתחלה רציתי להיות צלם

אופנה. השבתי שאין כף גדול יותר מלצלם בחורות. אני זוכר שנכל נושא שהטילו עלי במכללה מצאתי סיבה לצלם בחורה עירומה. עבר זמן והבנתי שאיני רוצה להיות חלק מעולם האופנה. לעולם האוכל נקלעתי במקרה, בין הרבה דברים אחרים שעשיתי אז, אבל פתאום הרגשתי שאני מאוהב בתחום. אהבתי את האסתטיקה, את האתגר הטכני, ליצור צילום מעניין ומושך גם כאשר המנה נראית לפעמים כעיסה אפורה. אהבתי את המפגש עם האנשים, את החיפוש אחר אוכל הרחוב הכי מעניין בעולם, את הש- ויקים שבהם פועם הדופק במהירות גדולה. יש המון אנושיות באוכל ובכך התאהבתי".

כבר לא מתכחש למחלה

בתקופה האחרונה שפר כמעט שלא מצלם. לפני 15 שנה התגלתה אצלו מחלת טרשת נפוצה. העמידה הממושכת והתנועה קשות לו ובהי- דרגה צימצם מאוד את פעילותו בסטודיו. נסיעות ארוכות לעבודה בחו"ל לא באות בחשבון. התערוכה בירושלים היא במונחים רבים סיי- כום של עשרות שנות פעילות איני- טנסיבית. כאשר אני שואל אם הוא רוצה לדבר על המחלה הוא מושך בכתפיו ואומר, "כמשך כמה שנים התכחשתי למחלה, הסתכלתי לצד השני. היום אני מבין טוב יותר את הקושי שבהתמודדות הזאת שנכ- פית עלי, אבל אתה לא תוכל להבין את זה. בוא נדבר על פוטו-תרפיה". טיפול באמצעות צילום מעניין עכשיו ומסקרן אותו. הוא מלמד לפעמים במסגרות שונות, פע- מים רבות בהתנדבות, איך להי- תבונן בצילומי אוכל. ביסודיות ובדיוק האופייניים הוא מסביר לי את היתרונות של התחום החדש שמושך אותו: "יש קשר ברור בין אוכל לגעגוע. כשאני מטיל על תלמידים משימה שעיקרה 'צלמו געגוע', מתקבלות תוצאות מפתיי- עות ומרתקות. המטרה היא להביע רגש בצילום, או למצוא הקשרים רגשיים בצילום קיים. במונחים רבים זה בדיוק מה שעשיתי במשך כל הקריירה שלי כצלם. רציתי להביע רגש".