

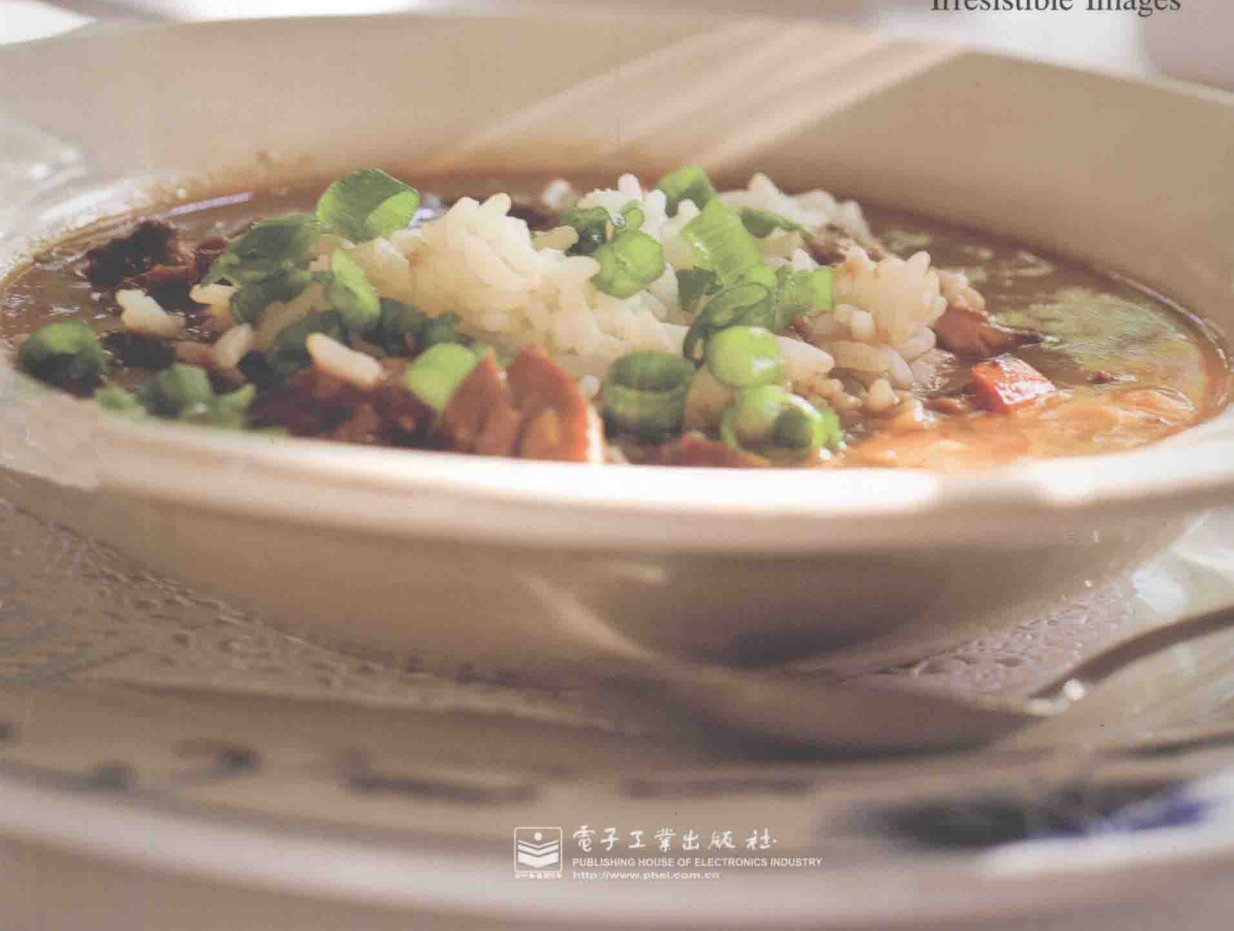
Food Photography & Lighting 镜头下的美味：你无法抗拒的

[美]泰瑞·坎贝尔 (Teri Campbell) 著

美食摄影全书

锦瑟二十 译 飞思数字创意出版中心 监制

A Commercial
Photographer's
Guide to Creating
Irresistible Images



电子工业出版社

PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY

<http://www.phei.com.cn>

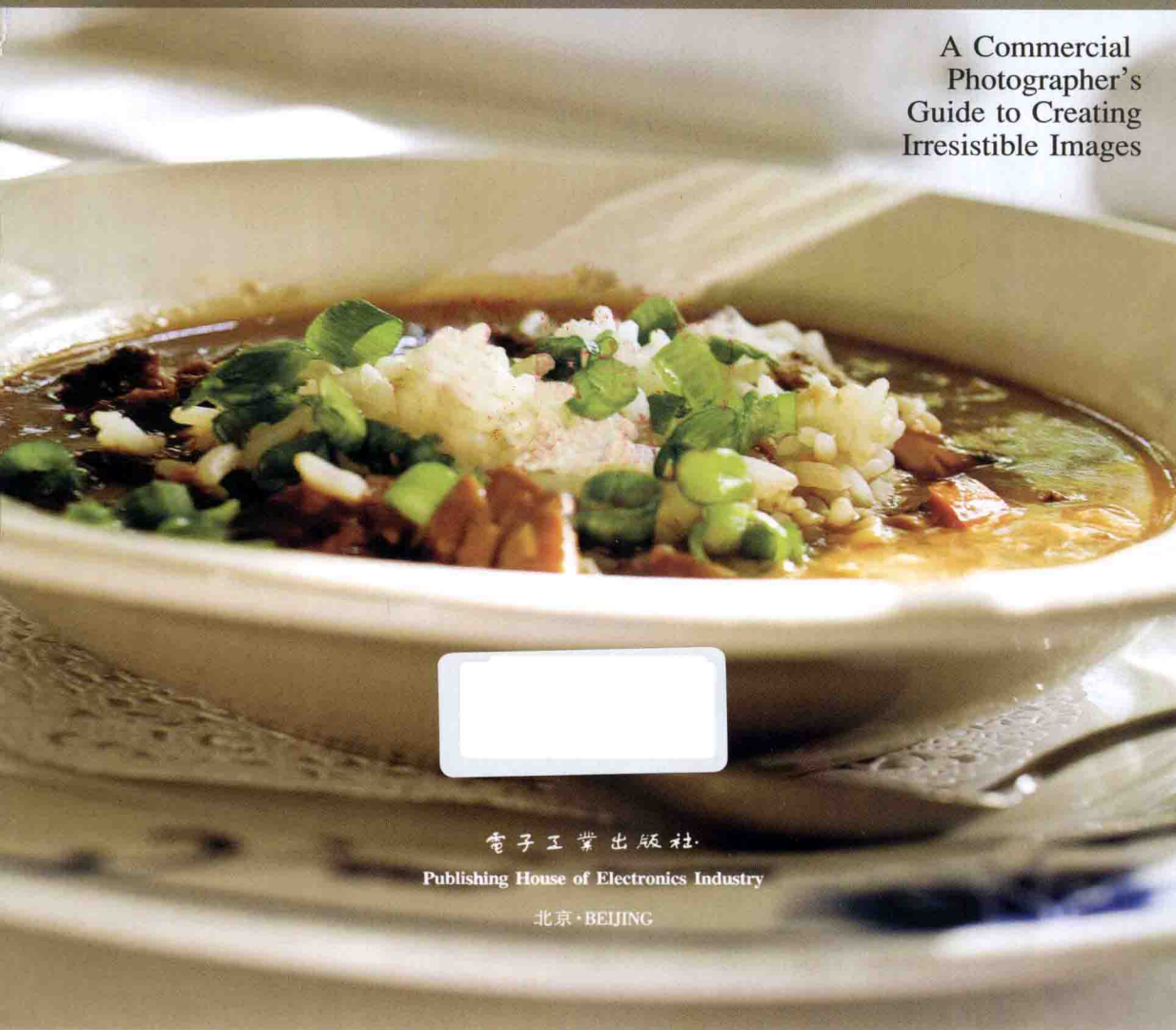
Food Photography & Lighting 镜头下的美味:
你无法抗拒的

[美]泰瑞·坎贝尔 (Teri Campbell) 著

美食摄影全书

锦瑟二十 译 飞思数字创意出版中心 监制

A Commercial
Photographer's
Guide to Creating
Irresistible Images



电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

Authorized translation from the English language edition, entitled Food Photography & Lighting: A Commercial Photographer's Guide to Creating Irresistible Images, 1st Edition, 9780321840738 by CAMPBELL, TERI, published by Pearson Education, Inc, publishing as New Riders, Copyright © 2013 Teri Campbell.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording or by any information storage retrieval system, without permission from Pearson Education, Inc. CHINESE SIMPLIFIED language edition published by PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY, Copyright © 2014.

本书简体中文版专有出版权由Pearson Education授予电子工业出版社。未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分。

版权所有，侵权必究。

版权贸易合同登记号 图字：01-2014-1818

图书在版编目（CIP）数据

镜头下的美味：你无法抗拒的美食摄影全书 / (美) 坎贝尔 (Campbell, T.) 著；锦瑟二十译.

北京：电子工业出版社，2014.5

书名原文：Food photography & lighting: a commercial photographer's guide to creating irresistible images

ISBN 978-7-121-22743-1

I . ①镜… II . ①坎… ②锦… III . ①艺术摄影—摄影艺术 IV . ① J41

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 058293 号

责任编辑：田 蕾

特约编辑：李新承

印 刷：北京捷迅佳彩印刷有限公司

装 订：北京捷迅佳彩印刷有限公司

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编：100036

开 本：720×1000 1/16 印张：14.75 字数：377.6千字

印 次：2014年5月第1次印刷

定 价：79.80元

参与本书翻译的人员有黄姗姗（笔名：锦瑟二十）、周惠、黄心传、朱宇琛、邓婧、钱颖技、刘杨、李明茜、朱洁、杨弘。

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888。

质量投诉请发邮件至zts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

服务热线：（010）88258888。

致苏茜

没有你的鼓励和支持，我的梦想永远不会实现。





致谢

首先，我要感谢上帝容我分享他的艺术创造天赋，此外，他还给予我信仰，没有这两者，我绝无可能完成这个项目。

在本书的制作过程中，我的摄影工作室团队——雪莉·威尔逊、斯科特·马丁和莎拉·霍恩对我帮助良多。雪莉的全程参与和她愿在任一方面提供帮助的意愿在本书的写作进程和图片的挑选上起到了至关重要的作用。斯科特负责后期处理，同时在整理和准备图片文档时提供了技术支持。莎拉编撰了布光黑板图，并帮助完成了本书的许多幕后工作。

还有我的家人，他们对本书的帮助也是弥足珍贵的。我的儿子伊莱将会记得他的爸爸从头到尾都在工作而被错过的那个暑假。此外，若没有我太太苏茜的爱与鼓励，我可能从最开始就不会接受这一挑战。

在我最初的职业生涯里，有许多贵人都曾帮助过我，在这其中最重要的当属鲍勃·库恩斯，他不仅是我在宝洁公司时的老板，还是我的导师、我的职业引路人和我的朋友。唐·布鲁克斯是宝洁公司的另一位领导，他同样影响了我对未来事业的选择。此外，还有吉姆·帕克斯，尽管我帮他做事还不到一年的时间，但他在我的工作和经营理念上给予的影响是深远的。

我还要感谢里克·墨菲在我早年职业生涯中对我的信任和支持。还有鲍勃·哈特，他总是处处照顾我，对我直言不讳，告诉我有用的建议。

我要感谢所有和我一起为本书中的图片付出心血的人——造型师、艺术指导、助理、制作人、艺术经纪人、我的朋友和客户。这本书并非只展示我一个人的才华，它是集合了所有人的才智共同创造的。谢谢你们。

此外，我还要感谢New Riders出版社的整个团队，尤其是我们的编辑苏珊·里摩曼在全书的编写过程中付出的耐心和帮助。若无她的介入和指导，我们定会迷失其中。

最后，我必须感谢我的母亲。她是我的第一位助理，后来又成为我的财务、接待员、快递服务生、食品造型师和做了将近20年才退休的“职业母亲”。谢谢你，妈妈。

美食与我

在我最近一次去新奥尔良的途中，我停下脚步，在法国区的一家本地餐馆吃午餐。不管什么时候，只要我出去吃饭，尤其是当我在度假时，我都会随身携带相机。我总是请他们为我安排靠窗的位子。在这家餐馆，我选择这样的位子，是考虑到让光线从我面前的玻璃窗穿过，或在侧面也能有一些光亮。这样我拍出来的照片就会有一个明显的逆光或侧光。我在端着相机的同时总是握紧一条白色餐巾，若有需要，便可及时补光。我还鼓励与我同去餐馆的朋友们不要只考虑食物的味道，而是根据它的外观来点单，并且点得越多越好——如果他们想要拍出一张漂亮的照片，最好这么办。

也许你会觉得这样有些过分，或许就是这么一回事。因为我满脑子都在思考怎样拍摄食物和布光。有很多私人美食照会刺激我的灵感，让我在工作室里为我的商业客户们设计新的布光方式。从差不多30年前开始，我就一直致力于与众不同的美食摄影，我总是想方设法改进我的工作，同时在摄影中激发我的创造力。

源起

我是在辛辛那提的一家餐馆里长大的。我的母亲是服务生，每天当我下课后，她就带着我去那儿干活。她给我准备好晚饭后，让我待在那儿自己玩，直到老爸来接我为止。孩提时，我喜欢跟餐馆里的其他伙计待在一块儿，出去玩或者留在厨房都可以。餐馆里的食物也不难吃，不过那时候，我更感兴趣的是东西好不好吃，而不是它们在盘子里看起来怎么样。从某种程度上来说，那段生涯大概影响了我的思维方式，以至于我后来成为一个只关注美食的商业摄影师。

现在，我不仅考虑捕捉食物的美妙瞬间，而且想着如何能将包裹着美食的那份情感和感觉都捕捉进去。但是我只能在视觉上表现出来，没有猪排的香味，也无法传递手持叉子的感觉。最棒的美食摄影能为观众在脑海中重构这些片断和唤起记忆，这样他们才会获得一种感官的愉悦，我希望我们为客户们拍摄的这些成品也能起到这个作用。





拍摄蛋糕

我第一次作为职业美食摄影师登上舞台，是为当时宝洁公司旗下的邓肯汉司品牌拍摄蛋糕。我对这次拍摄并未抱太大期望，因为在此之前，我所有关于食物摄影的经验只来自于摄影课上布置的功课。妄图身兼摄影师、助理、食品造型师和艺术指导于一体将不可避免地导向灾难。我讨厌这么做。但那时我在宝洁公司工作时的老板向我保证这份工作并非如此。他早已雇好一名食品造型师，并且对我圆满完成任务很有信心。我几乎从没听说还有食品造型师这么一个职业。但我一旦开始和造型师工作了，我才真正体会到正是因为有了他们对食品的关照及确保它们看上去精致诱人，我才得以把所有的精力集中在布光上，而这才是美食摄影中我最爱的部分。我想，或许我能慢慢习惯这一点。于是，我的职业生涯起航了。

数码影像的捕捉

数码摄影进入我的职业生涯已经15个年头了，现在正是最好的时机，因为我们每个人都希望尽可能多地保持新鲜感和尝试新事物，可我已经工作了不少年头，由此深知哪些功效对我起作用而哪些不过是摆设。比如通过放大2挡光圈实现过度曝光，只是为了观察背景中的事物，那实在没什么意义，不过是烧钱和浪费底片的事。但是有了数码相机，只需轻按快门，无须消费底片，何乐而不为呢？同时，后期处理也有了实现许多新功能的可能性。当没有什么是不可能时，对我来说，我就好像又重新回到摄影课堂上。

我为什么写这本书

本书的写作是为了帮助读者更好地了解商业美食摄影及怎样为广告与商业包装创作相应的美食图片。本书并非针对每个问题提供各种解决办法。相反，我只关注那些在具体个案中碰到的对我有用的办法。那么除此之外，还有没有别的可行方案或妙计良方？当然有。“条条大路通罗马”，如果我提供的方法对你不起作用，那么希望本书能激发你的灵感，让你想出别的有用的法子。

本书写作的另一个意义在于为你提供一個幕后视角去了解当下商业美食摄影师的现状，以及为了成功完成一个项目需要处理好哪些关系。这包括怎样与食品造型师及艺术指导沟通，如何在一个规定的设计图中展开手脚，怎样平衡你的才华与客户需求，以及如何理解你作为艺术家这一角色。作为一名商业摄影师，我属于一个更大的团体，虽然我是摄影师，但这并不意味着我的构想就能决定一切。总是有人拿草图或者是设计图给

我，要我将这些构想付诸实现。尽管我拥有自己的艺术偏好和想法，但这不过是我受雇需要完成的任务。

本书内容

本书的前6章详细阐述了怎样建立摄影工作室、怎样查找合适的器材、怎样投标和完成具体项目的标准方式、如何与主力参与者共同工作，以及找到属于这一项目的客户和市场等方面。第二部分则包含9章，每章对应一件不同的作业，其内容围绕每一章的主题展开。此外还有附加的3章，包含另外3项作业，你可以通过登录 Peachpit.com/foodphotography 网站下载（在阅读这些附加章之前，你可能需要创建并注册一个新账户，登录后了解书籍的相关信息）。这些都是我亲历和完成的项目，我详细阐述了在食物、技术、布光及后期处理最终成像上遇到的具体问题及相应的解决办法。

在这些关于具体作业的章节中，我分享了精细的布光图及能最终制作出漂亮图片的细节描述。我的内容触角延伸极广，从传统美式汉堡到冰激凌球，再到比萨片，都有其踪影。此外，我还为任何想要拍摄食物或只不过想更多地了解一下整个过程的读者提供了实际有用的建议。无论你是学生、职业摄影师、艺术指导，还是仅仅对美食和漂亮图片感兴趣的朋友，我希望你们都能喜欢这本书及本书提供的指导和建议。

本书不包含的内容

在本书中，我并未提及一些关于基础布光的概念或曝光技术等。虽然在我的具体章节里会提到这些内容，但是你并不会被一堆关于数码摄影的名词和基本概念包裹其中。如果你需要这方面的知识，书店里有不少相关书籍可供阅读参考。

最后的话

在今天这个时代，没有什么是不可能的。美食摄影比以往任何时候都更受欢迎，不同水平的摄影师面前都摆着大把诱人的机会。但是，关于如何成为一名成功的商业美食摄影师，市面上似乎缺乏有用的书籍。我希望这本书能在这条路上伴你同行。

托上帝的福，我能从事我喜欢的工作，在我的工作中，没有客户，只有朋友。我衷心希望命运之神也能眷顾你们。





目录

第一部分

第一章 美食摄影的难处	3
1. 创造诱人的影像	4
2. 其他考虑事项	8
3. 商业美食摄影现状	8
第二章 空间	11
1. 我在朗沃斯大厅的第一间工作室	13
2. 今天我们在中央公园的工作室	15
3. 我热爱这个工作室！	24
4. 从头开始	25
第三章 工具	27
1. 合适的相机	28
2. 镜头选择	29
3. 工作台	30
4. 灯光与修饰灯	34
5. 三脚架及影室支架	38
6. 管理业务	39
7. 数码艺术家的专用工具	40
第四章 人们和他们的角色	45
1. 主队	46
2. 客队	55
3. 你就在这儿	58





第五章 拍摄流程	61
1. 工作从评估开始	62
2. 关于评估的最后提示	67
3. 确认	68
4. 前期制作计划	70
5. 拍摄当天	72
6. 后期处理	77
7. 工作以发票结束	78
第六章 销售与经营	81
1. 起步	82
2. 建立作品集	83
3. 经营业务	84
4. 广告	88
5. 雇佣代理人	91
6. 定制促销	93

第二部分

第一章 墨西哥烤虾、三明治和夹馅煎饼	103
作业一：“快活之都”（The Big Easy）	103
1. 准备拍摄事宜	104
2. Palace Café（皇宫餐厅）	104
3. Parkway Bakery（公园大道面包店）	107
4. Café Du Monde（世界咖啡馆）	109
5. 图像的后处理	111
6. 新奥尔良风味的回归	113
第二章 冰激凌球和奶昔	115
作业二：令人头疼的冰激凌	115
1. 冰激凌球	116
2. 冰激凌球知多少	119
3. 这合法吗？	121

4. 摇出好味道	125
5. 一句话总结拍摄冰激凌	127
第三章 想要一杯这样的饮料吗？	129
作业三：液体的倾倒与飞溅抓拍	129
1. 冰饮在此！	130
2. 可口可乐	131
3. 丝乐克牌牛奶（Silk Milk）	134
4. 奶花四溅	138
第四章 比萨、比萨包饼和比萨拉片	141
作业四：在砖灶烤箱内	141
1. Via Vite 餐厅	142
2. 多纳托比萨餐厅（Donatos Pizza）	143
3. 比萨包饼	146
4. 什么是比萨拉片（Pizza Pulls）？	147
5. 卡里诺意大利餐厅（Carino's Italian）	150
6. 轻提奶酪丝	153
第五章 看上去像自然光	155
作业五：用闪光灯创造自然光线	155
1. 早餐谷物片	156
2. 我的前门	159
3. 麦田	162
4. 意大利面和蛤蜊	163
5. 找到好点子	165
第六章 巧克力、糖果和曲奇	167
作业六：在面包店	167
1. 拍完巧克力之后	168
2. 就像一盒巧克力	169
3. 粉裹多纳圈（Powdered Donuts）	173
4. 食品艺术和手工艺设计	175
5. 从华夫饼干到蛋白杏仁饼干	176





6. 一句话总结甜点拍摄	177
第七章 汉堡包和炸薯条	179
作业七：经典美式餐	179
1. 一个新产品是怎样面市的?	180
2. 炫目之夏	181
3. 大汉堡	185
4. 薯格片	188
5. 是鸡肉三明治，而非汉堡	190
6. 起点	191
第八章 为包装拍摄美食	193
作业八：在超市货架上	193
1. 品客薯片	194
2. 布什大豆	196
3. 巧克力薄片曲奇	202
4. 自我检查	206
第九章 恋上炸鸡与香烤土豆角	209
作业九：和肯德基爷爷在一起	209
1. 一个新面貌	210
2. 开始	211
3. 香炸土豆角	214
4. 肯德基“畅销桶”（Famous Bowl）	217
5. 甜点，有人要吗?	218
6. 我们的第一个周年	221

第一部分







第一章

美食摄影的 难处

为什么绝大多数摄影师除了食物别的都能拍？是什么让他们宁肯去拍摄篮球工厂里翩翩起舞的吉娃娃，也不愿意被早期受挫经历影响了——我们曾经试着去拍摄食物，可惜失败了。又或者你曾亲耳听到摄影师朋友的尖叫声，他们企图捕捉食物的动人模样，可惜……不管怎样，许多摄影师在他们整个职业生涯中再也不愿涉猎食物摄影了。

◀ 左图：ISO 50（感光度），1/125秒（快门），f/9（光圈），90mm镜头（焦距）型号：Sinar P3

食品造型师：杰奎琳·巴克纳，布景设计师：诺拉·芬克

◀ 第1页配图：ISO 100，1/200秒 f/14 50mm Canon DSLR

食品造型师：杰奎琳·巴克纳，布景设计师：诺拉·芬克

关于美食摄影，其中一个与众不同的地方就在于，其他题材的摄影能够在照明、构图都很糟糕甚至明显有许多缺陷根本达不到完美的情况下，拍摄出来的照片仍然能被接受，但是美食摄影就只有两条路：要么行，要么不行，甚至更糟糕。你的照片要么让他们食指大动，要么就让他们一吐到底。

我记得当我的儿子四五岁的时候，我曾带着他路过一家商场的大食代。在一家卖比萨的柜区上方，贴着一幅海报，正在宣传它们的新品。尽管这幅照片告诉大家这个新品是什么，但是它并未能引起大众的食欲。照片里的主光源估计在相机的右侧，因此整个影像显得非常扁平。此外，很明显在按下快门前根本没人花心思将盘子里的食物摆弄过。

我儿子问我，这个是什么，我告诉他：“这是比萨盒子，你想尝一块吗？”我儿子当时脸上就露出一副刚吃了又酸又黏的虫子的表情，“不！那个看上去好难吃！”其实假如他真的试过这玩意儿，或许会觉得它很好吃。当我们面对糟糕的食物照片时，都会和我儿子的反应一样。

1. 创造诱人的影像

我们都有过以下经历：在食品店里仅凭食品外包装上的照片就决定买不买，或者是在餐馆点餐时发现一样看上去更可口的食物因而决定更换菜式。这就是好的美食摄影，它能吸引我们，诱惑我们。或许我们喜欢做饭，喜欢当个吃货，又或者对桌上的食物摆摆弄弄，再拍一张可以进行后期处理的照片，这很好，但要当一个真正的商业美食摄影师，仅仅是喜欢照相和美食还远远不够。以下3个关键要素缺一不可：一、你愿意成为整个团队的一员；二、你要清楚地知道何时才是按下快门的最佳时机（那意味着你会冒风险错失最佳时机）；三、最重要的是，你懂得怎样为食品布光，让它看上去诱人。

作为团队的一员

作为摄影师，我们往往不习惯在团队里工作，因为我们更多的是单打独斗型。我们的工作方式是在幕后默默地创造影像，只在极少情况下让别人参与我们的进程。但是美食摄影需要团队协作。什么活都自己干，从食品造型到影像捕捉，结果就像五个指头抓跳蚤，一个都抓不到。与食品造型师协作，你只需集中精力管好自己的摄影就可以了，而不需要操心生菜因氧化而发黑的问题。这也是我喜欢团队工作的原因之一。我与许多有才的朋友一块儿工作，他们促成我将构想付诸实现。

食品造型师是你的搭档。造型师的工作是负责让食物在镜头前呈现完美的一面，并在灯光布景下尽可能保持原样。找到能和你一块工作的造型