

视觉味道

—— 美食图书设计

(新西兰)
梅根·范·施塔登 / 编
潘潇潇 / 译

classic

creative

award-
winning



GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS
广西师范大学出版社

images
Publishing

(新西兰)

梅根·范·施塔登 / 编

潘潇潇 / 译

视觉味道

—— 美食图书设计

广西师范大学出版社
· 桂林 ·

images
Publishing

图书在版编目(CIP)数据

视觉味道: 美食图书设计 / (新西兰)施塔登 编; 潘潇潇 译.

—桂林: 广西师范大学出版社, 2016. 1

ISBN 978 - 7 - 5495 - 7307 - 3

I. ①视… II. ①施… ②潘… III. ①食品-平面设计
IV. ①TS972. 114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 246095 号

出品人: 刘广汉

责任编辑: 肖莉 孙世阳

版式设计: 张晴

广西师范大学出版社出版发行

(广西桂林市中华路 22 号 邮政编码: 541001)
(网址: <http://www.bbtpress.com>)

出版人: 何林夏

全国新华书店经销

销售热线: 021 - 31260822 - 882/883

利丰雅高印刷(深圳)有限公司印刷

(深圳市南山区南光路 1 号 邮政编码: 518054)

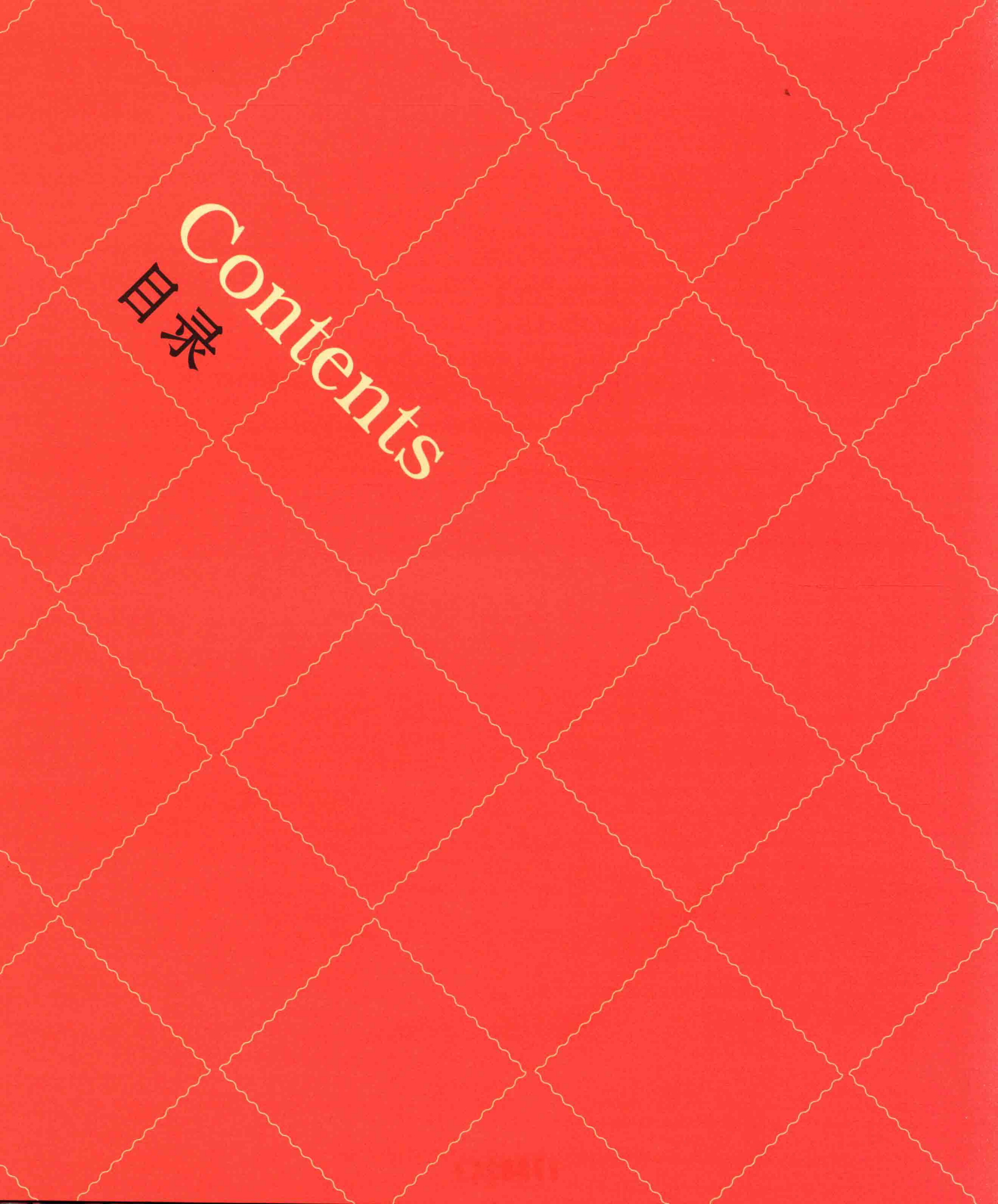
开本: 585mm × 1016mm 1/8

印张: 32 字数: 33 千字

2016 年 1 月第 1 版 2016 年 1 月第 1 次印刷

定价: 228.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷单位联系调换。



Contents

目录

6-7

前言

8-99

经典篇

9

向经典致敬

14

案例

100-219

创意篇

101

视觉盛宴

104

案例

220-253

获奖篇

221

卓越典范

222

案例

254

索引

*Delicious
Book
Design*

视觉味道

—— 美食图书设计

(新西兰)

梅根·范·施塔登 / 编

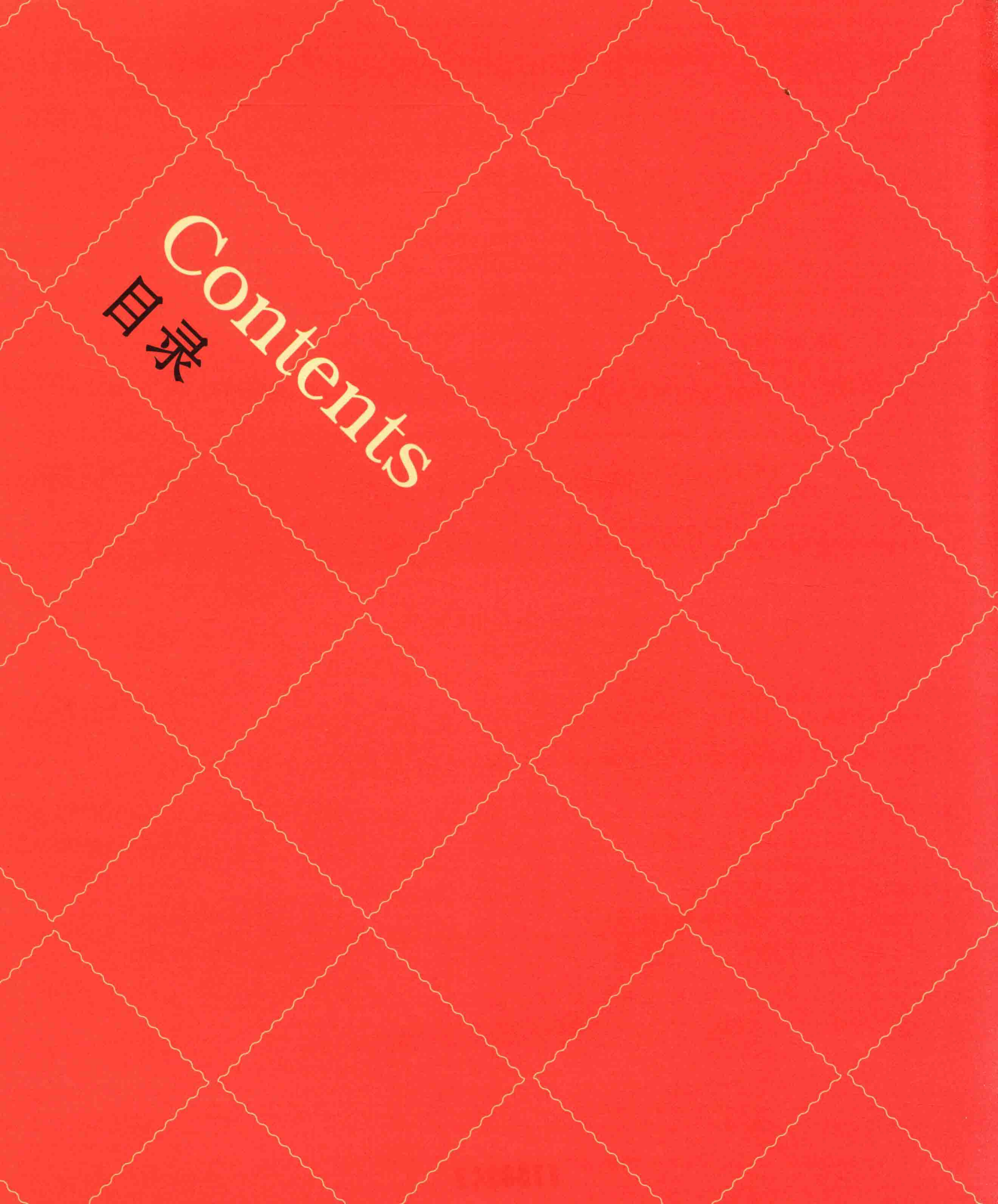
潘潇潇 / 译

视觉味道

—— 美食图书设计

广西师范大学出版社
· 桂林 ·

images
Publishing



Contents

目录

6-7

前言

8-99

经典篇

9

向经典致敬

14

案例

100-219

创意篇

101

视觉盛宴

104

案例

220-253

获奖篇

221

卓越典范

222

案例

254

索引

前言

(新西兰) 梅根·范·施塔登

如今, 出版行业举步维艰, 图书市场逐渐萎缩, 但美食图书却未受到太大的影响, 依然繁荣发展, 这种情形说明人们对此类启发性典籍的需求依旧不减。随着美食博客和越来越多的健康饮食的出现, 人们需要一本设计美观、内容翔实的美食图书。由于人们对烹饪和食谱的兴趣与日俱增, 这也给出版行业带来了商机。

商业出版运作要求作者借助在电视节目中亮相、为热门咖啡馆或餐厅制作食谱或是更新博客等方式积累一定数量的追随者。一些广受大众欢迎的图书也是从博客中衍生出来的, 例如《绿色厨房故事》、《超级俱乐部》和《爸爸烧制的美味》。《糕点师》的作者 Jordan Rondel 在新西兰已经小有名气, 专门为高级时尚设计师烘焙糕点、拍摄特写照片、写博客并在订购网站上售卖糕点。网站上展有各式各样的糕点图片, 这种运营方式在食品与烹饪发展历程上留下了浓重的一笔。在接下来的几个段落中, 我将带您领略美食图书设计的基本理论和出版工序。

一本普通的美食图书的基本框架包括简介、食谱、调料配方、术语表和索引。设计师可以在这一基本结构上进行创作。一旦开本、纸张、工艺被确定下来, 设计师便开始在这些限制因素内设计版心、选择字体、设计图标或手绘元素。传统的美食图书版式设计通常有一个显著的大标题, 随后有简介、制作步骤和烹制时间。

食材通常被放入左侧的窄栏内, 右侧的宽栏内为烹制步骤。这是一种高效利用空间的版式设计方式, 可以达到视觉上的平衡。在翻阅一本图书时, 人们的眼睛一般会专注于右页的内容, 因此, 出版商通常喜欢将食谱图片放置在右页上, 这样一来, 人们便可以首先看到书中的图片。但是当今的设计师们试图打破传统, 进行创新。事实上, 美食图书设计并没有什么规则可循, 一些极为出色的美食图书设计往往有悖于传统的图书设计。

美食图书的结构取决于美食图书的类型。技术性美食图书的结构较为严谨，按字母顺序排列，其他美食图书的结构则灵活多变，书中的菜谱随意摆放。图书结构的决策权落在责任编辑和作者身上，他们需要时刻将目标受众铭记在心，还要给设计师提供机会为图书开篇设计不同的图案。

一旦照片和风格被选定，且作者也已经收录有一些食谱小样，设计师便会开始对字体和版式进行选择。之前出版的图书和此书的格调会成为设计师的参考依据，出版商和作者通常也会拿出其他图书作为设计样式的参考。通常情况下，一本书至少会有两名作者，而图书式样或标志性风格是设计的定位点和主要灵感来源。

每位作者通常都有自己的独特角度。例如，《糕点师》中选用的都是高品质的有机食材，并且还包含了多个素食食谱。这本书吸引了越来越多的有着健康意识且喜欢烘焙的女性读者。《绿色厨房故事》中展示的食品是花园内种植的季节性产品制作而成的，这本书是专为素食主义者和健康的民众而设计的。此外，大家还会想到 Jamie Oliver，英国最受欢迎的主厨，这位主厨一般选用价格实惠的食材制作食品，他的美食图书可以为预算紧张的家庭提供美味健康的食谱选择。

一些美食图书中加入了热量信息作为卖点，还有一些为读者介绍有关食物过敏症的常识，另外，很多美食图书的定位则是健康和有机。挖掘这些关键元素并以最佳的方式向读者传达信息则是设计师的职责。对于一本倡导有机和自然的美食图书，设计师可能会使用非涂布纸张、手绘元素和自然色调对这本书进行设计。对于一本高端的精装美食图书，设计师可能会采用烫印的封面、完美的照片和干净利落的现代设计。在对美食图书进行设计时，可以使用各种元素和组合。一本美食图书的成功与否很大程度上取决于设计延伸和照片、风格及布局等元素的紧密结合。这就是为什么从一开始便对概念进行充实和拥有一个可以完善各个部分（就像完美搭配各种食材）的专家团队如此重要的原因。

本书将从传统类美食图书入手，紧随其后的是创意类作品，最后并以获奖类美食图书作为点睛之笔，逐一展示各类不同的美食图书作品。我们希望大家可以对这些优秀的美食图书进行研究，并对其中的工艺和技术产生更为深刻的理解和认识。

Classic
Works

經典篇

Homage to the Classic Cookbook

卢卡·迪·菲利普

向经典致敬

对经典类食谱作品进行说明是一项非常艰巨的任务。美食图书是从食谱集演变成烹饪技术与照片、食品造型和设计相结合的出版物的。从出版行业的角度来看，以实用主义为基础的图书需要对著名主厨的食谱手册进行记录和售卖，但是我更喜欢将现代美食图书认作是手写文本的再次演变，通常是在一小块纸上随意地写画，从笔记本上撕下，并被收入古老的金属盒子内。设计往往需要考虑市场投入和审美走向。然而，这种美食图书的雏形是一项可以虚构故事并借助故事中的情绪丰富阅读体验的体现。

另一项引发人们创作美食图书的关键元素是互联网在宣扬美食文化时发挥的作用。我们可以在现代的活动场所内用几秒的时间搜索上百个食谱，那么传统美食图书应该怎样与之竞争呢？我们应该通过调动读者的所有感官去赢得机会。纸质、油墨、光感、触感、尺寸、重量和封面工艺无疑都是非常重要的购买动机。因此，美食图书设计是一种“多层面的情感叙述”，并且书中的所有元素都被精心设计过，这也将有助于实现这一至关重要的目标：售卖图书。

确实，还有很多其他的元素影响着一本书的效果，例如独家内容（无法在互联网上获取）、主厨的名望、营销策略和有趣的话题。在这个复杂的出版行业内，我认为设计应该更进一步，而不只是对视觉元素、字体和版式的排列问题进行处理。因此，与编辑合作创造一种协调的叙述方式不失为一个好的方法，这样一来，书中的文字、照片、食品造型、版式设计、字体、装订和封面设计便发挥自己的作用，形成一个和谐的作品。

从实际理由出发，我将项目划分为两大类：品牌导向类和文化导向类。明确图书的种类有助于更好地专注于出版商目标、整理整体的叙述方式和明确设计标准及照片风格。此外，还必须始终秉持灵活性的原则。通常情况下，当一位主厨或是一家食品公司需要一本美食图书时，我们往往会找寻一个潜在的市场需求。此时，品牌认知将在出版物中帮助我们以另一种形式表现和融入品牌价值，提高投入的有效性。另一方面，涉及地理区域、民族或食品类型的美食图书一定会利用社会文化和人类学认识对项目进行研究和探讨。这也为穿越不同文化的情感之旅创造了适宜的“出版环境”。

如今，通过对我们精挑细选的传统类美食图书进行深入分析，我们将以如何协调开本和版式、照片和食物造型、字体和字体排列、纸质和工艺这四个主要的设计元素为重点，创制出可以售卖的引人入胜的美食图书。

开本和版式

通常出版商的尺寸要求和客户的个人偏好会决定开本设计。但是当由我们选择出版物的尺寸和布局时,我总是感觉这就好像在判定是先有鸡还是先有蛋的问题。

开本和版式可以体现出一本书的架构,我总是能够从设计师的方法中汲取灵感,而设计师的方法可以将项目的功能性展现出来。同样地,一本书的内容架构(我们提及这一准则并非偶然)将在确定书籍的尺寸和布局设计时发挥重要的作用。

通常情况下,想出最佳图书结构的方法是将开本和版式设计看作一个整体。在此,为了避免对复杂的主题进行冗长的论述,我将以其中的几个关键方面为重点进行讨论和研究。

• 开本: 方形尺寸

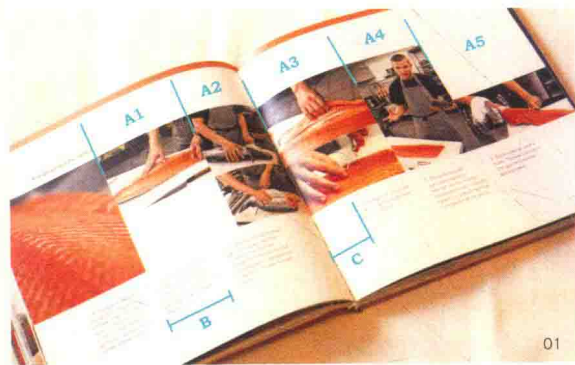
任何一个与出版工作打交道的人都知道印刷成本是图书制作的一个重要方面。在某些情况下,横开本更具吸引力,但是预算和经销的问题有时会迫使设计师在标准的版式内设计出妙趣横生的布局,如正方形。一个合理的创造性解决方案是方形排列(如图 01)。这一美观且现代的方案从众多设计方案中脱颖而出,更有助于将阐述烹制过程的图片进行线性排列。

• 开本: 竖开本

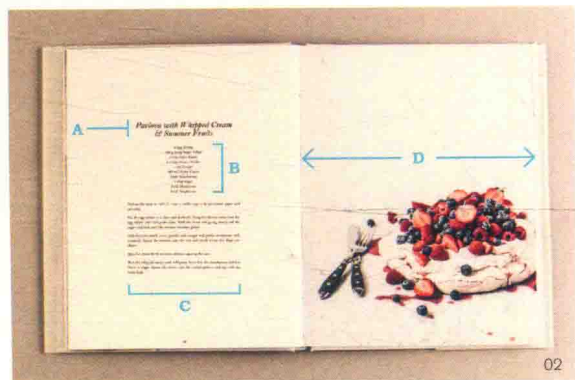
这是一种极为经典的版式设计(如图 02)。采用这种版式永远不会犯错,特别是当这种开本与简约的版式相结合的时候。朴素且出众的外观可以保证画面的整洁,而画面上的文字和照片将成为叙述过程中的重要元素。我喜欢这种版式,特别是当菜肴的美学品质和文字内容值得读者投入全部的注意力时,这样一来,爱书人便可以彻底地沉浸在食谱的叙述中。

• 版式: 品牌导向法

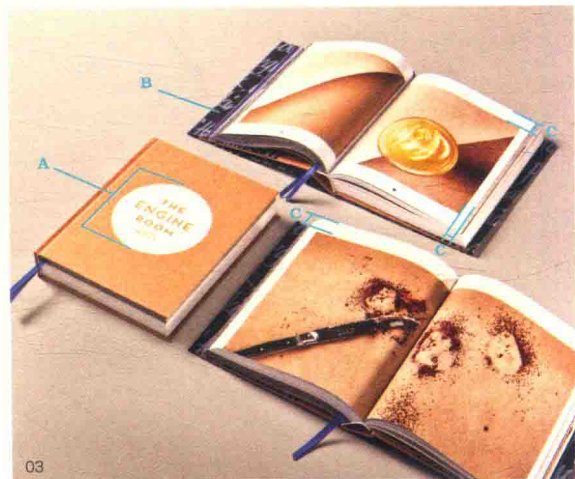
设计奇特的餐馆美食图书(如图 03)可以成为商业标志。美食图书不仅仅是一种提高品牌知名度的强有力的营销工具,也是一项设计作品,美食图书中的品牌价值、烹饪理念和独特卖点变成了餐馆品质的切实证明,也可以借此在更高的层面上向读者传达基于餐馆体验的独特情感。在一个强大的品牌设计背景下,我建议保持设计的一致性。品牌设计,如被恰当地落实,便可以为看似创造空间有限的相关出版提供参考。在这里,通常会有一些带有



A1-A5. 有意义的图片顺序可以对烹制过程进行解释或是增添视觉叙述的活力
B. 文本框的位置可以建立页面的平面节奏
C. 功能性留白可以增加可读性



A. 清晰详尽的食谱标题
B. 居中的配料列表
C. 调整内文从而创建一种几何方格图
D. 全页图片



A. 以餐馆标示作为封面元素
B. 彰显餐馆特征的图样
C. 图片周围的少量白边打造出一种艺术图书特有的精致布局

视觉特征元素的微小细节在明确基调、整体外观和感觉上发挥着至关重要的作用。

• 版式: 文化导向法

食物是文化的基石，是一种能够发现有趣细节的放大镜，这些有趣的细节有助于我们对地区、民族和传统进行更好地了解。搭建起吸引读者踏上诱人的视觉之旅的内容架构，这一目标必须实现，特别是在考虑制作一本这样的美食图书需要多少文字的问题时。在此，我们可以抓住机会，设计一种文字和照片达到完美平衡的布局，并对食谱和当地习俗进行描绘。通常情况下，专注于异国或异域的美食图书可能更适于使用双语布局（如图 04），在需要优质的外观和感觉时，双语布局也会给设计师带来挑战。

• 版式: 情感叙述法

这一作品（如图 05）是设计师的巅峰之作。版式、字体、食品造型和照片融合在一起，构成了一个带有家常感觉的独特而温暖的作品。打造出一种随意的感觉和舒适的外观，对每个元素进行精心设计绝不是一项容易的工作。就像一本私人笔记本，这种美食图书将厨师和作者的人性化方法传递给读者，在专业厨师和美食爱好者之间架起一座桥梁。美食图书不仅可以避免厨艺新人被令人怯步的食品造型和复杂设计吓跑，还可以传达出一种欢迎读者进入类似于家庭厨房环境的气氛。

照片与食品造型

图片占据了美食图书的一大半内容。这听起来好像是一个非常明显的问题，但却低估了项目协调设计的力量。当所有的专家都参与到项目中时，协同效应被充分释放，设计师、食品造型师和摄影师可以对所有视觉元素进行细微地调整，从而可以将厨师创作的作品的吸引力最大化，并呈现在读者面前。这种协作就好似管弦乐团在协力演奏一种悦耳的声音。

• 名菜佳肴

任何一个对厨师这个职业非常熟悉的人都会了解厨师有多么在意烹饪最后的造型阶段。

当菜肴具有丰富的美学品质时，一个设计优良的版面会让菜肴自己说话。一种协调的平面手法可以在支撑必要的菜肴制作说明的同时将重点放在图



A. 原料图片区
B1-B2. 明确两种不同语言区域的颜色标码
C. 简单的印刷格式和易读的字体
D. 菜肴的成品图片占据了整版页面



A. 食品造型图片光线自然，食品看起来是天然的、家常的
B. 图片被用来做文本页面的背景
C. 不规则的字体使页面看起来较为随意
D. 错位的文字可以增添页面的活力
E. 操作说明使用简单易懂的文字

片上(如图 06)。在此,设计师、厨师、食品造型师和摄影师将通力合作,寻找最佳的材料、构成、色彩和照片风格,改善设计成果。少即是多,是一条不能忘记的黄金法则。

• 以人为本的家常菜肴

读者喜欢一些以细节为核心部分的文学风格。照片在图书的叙述过程中发挥着至关重要的作用(如图 07),而摄影师、设计师和食物造型师的合作有助于设计出围绕叙述本身的最佳版面。家常的基调在交流健康且可靠的烹制方法时非常有用,这种基调被越来越多的明星厨师、餐厅和连锁企业频繁采用。这种新潮的方式需要一种可靠且丰富的食品造型,可能还需要借助现场材料,并结合自然采光和真人展示。

字体和文字排版

我们确实需要放大美食图书中菜肴的美学品质,就好像设计一个陈列“美食艺术品”的博物馆或展厅。艺术家的陈述变成了主厨的经营理念,而艺术品的描述变成了食谱。

文字的风格将有助于明确和调整环境品质:从一座出色的当代美术馆到一座庄严的历史博物馆,再到一座民间风俗展览馆。字体和文字排版方式是一种可以明确读者所在环境和气氛的标志。

• 干净整洁

我认为“少即是多”不应该变成“少的很无趣”。一种干净简约的字体(如图 08)在提升主厨作品与美食图书本身的感知品质和高水准方面有着巨大的潜力。如果对细节、字距调整、色彩和字体加以细致的关注,我们很有可能会将一个无聊的列表改造成一项设计杰作,而这一杰作的易读性和美感可以在读者烹制美食期间提供帮助。

• 强烈突出

文字排列是一种艺术形式。用粗体引文或语句(如图 09)弥补图片的不足可以为读者的体验增添层次感。确定一种特定的语调和平面基调是一种非常直接且强有力的方法。就如一个句子而言,选择衬线字体、无衬线字体或是手写字体,都可以极大地改变读者的视觉体验,建立起与读者的密切关系,在浏览书籍时,读者可以感受到一种欢快的节奏。



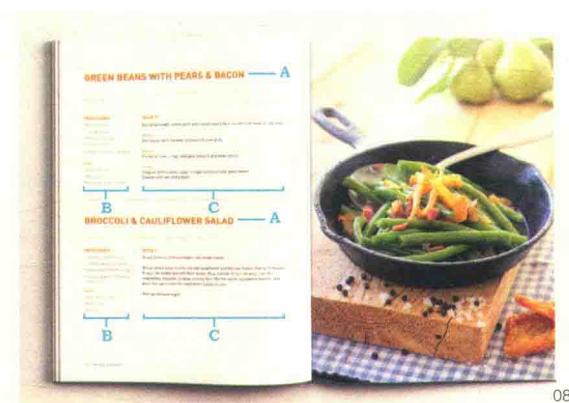
- A. 一致的排版格式和精美的字体
- B. 运用色彩突出食材,打造独特的外观
- C. 形象化的食品造型和栩栩如生的照片

06



- A. 文本框覆盖于图片之上
- B. 真实存在的人物
- C. 书法字体可以增添一些人情味
- D. 富于细节和自然采光的食物造型

07



- A. 带有无衬线字体的清晰标题
- B. 设置于严密网格内的整洁的配料表
- C. 极为易读的操作说明设计

08